

Menus du restaurant scolaire de Saint Étienne de Murs
Semaine du lundi 16 octobre au vendredi 20 octobre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p><i>Soupe de potimarron (maison)</i></p> <p><i>Saucisse de bœuf (viande bovine de Murs), jus de veau et semoule (maison)</i></p> <p><i>Yaourt artisanal à la vanille (Cant Aveyrot - 46270 Bagnac sur Célé) et petit muffin</i></p>	<p><i>Jambon blanc supérieur</i></p> <p><i>Sauté de poulet aux champignons et carottes rôties (maison)</i></p> <p><i>Fromage Cantal jeune (La ferme du Bos 15600 Leynhac)</i></p> <p><i>Pomme au four</i></p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><i>Carottes râpées au jus de persil (maison)</i></p> <p><i>Pizza au jambon, mozzarella, emmental (maison)</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Fleurettes de choux, vinaigrette au curry (maison)</i></p> <p><i>Dos de cabillaud au beurre blanc d'estragon, haricots verts plats (maison)</i></p> <p><i>Forêt noire (maison)</i></p>

Bon Appétit

Les préparations portées sur les menus sont élaborées au restaurant scolaire même, principalement à partir de produits frais et locaux (circuits courts) et de saison.

Pour information, le menu est susceptible d'être modifié en cours de semaine dans le cas de l'éventuelle indisponibilité d'un produit entrant dans l'élaboration d'un plat ou de toute autre éventualité.

Fournisseurs et producteurs locaux : Volailles : *Vanders et fils 15600 Saint Étienne de Murs*

Viandes : *Boucherie Berger à Murs (et Intermarché Saint Étienne de Murs (viandes locales)*

Charcuteries : *Mas (Murs) Fruits et légumes : Gaec L'Arrogance des légumes - 12300 Livinhac le*

- Fromages : La ferme du Bos 15600 Leynhac et L'Éleveur Occitan à Murs Lait et yaourts : Cant Aveyrot

- 46270 Bagnac sur Célé - Oufs : Farl d'Apcher 15310 Saint Cernin - Glaces : Les Délices de Bersagol

15600 Murs Pain : Boulangerie Cruzel à Murs Autres : Intermarché de Saint Étienne de

Murs