

Menus du restaurant scolaire de Saint Etienne de Mours
Semaine du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p><i>Velouté de légumes de saison (maison)</i></p> <p><i>Saucisse (charcuterie Mas - Mours) et Truffade (maison)</i></p> <p><i>Yaourt artisanal à la vanille (Cant Aveyrot - 46270 Bagnac sur Célé) et petite madeleine au chocolat</i></p>	<p><i>Feuilleté au fromage (maison)</i></p> <p><i>Rôti de bœuf (viande bovine - Mours) au romarin et haricots verts sautés (maison)</i></p> <p><i>Mousse au chocolat (maison)</i></p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><i>Jambon blanc supérieur</i></p> <p><i>Sauté de poulet à la crème de champignons et carottes rôties (maison)</i></p> <p><i>Fromage Lou Parou (La ferme du Bos 15600 Leynhac)</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade de betteraves, avocat, maïs, thon, tomate (maison)</i></p> <p><i>Dos de cabillaud et riz parfumé ((maison)</i></p> <p><i>Bavarois à la noix de coco (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 tout autre éventualité.

Fournisseurs et producteurs locaux : Volailles : Vanders et fils 15600 Saint Santin de Mours

Viandes : Boucherie Berger à Mours (et Intermarché Saint Etienne de Mours (viandes locales)

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

- Fromages : La ferme du Bos 15600 Leynhac et l'Fleur Occitan à Mours Lait et yaourts : Cant Aveyrot

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

15600 Mours Pain : Boulangerie Cruzel à Mours Autres : Intermarché de Saint Etienne de

Mours