

Menus du restaurant scolaire de Saint Etienne de Mours
Semaine du lundi 18 décembre au vendredi 22 décembre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p><i>Velouté de légumes de saison (maison)</i></p> <p><i>Raviolis de bœuf, sauce Bolognese (viande bovine – 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>Rosette (Charcuterie Mas - Mours)</i></p> <p><i>Brandade de cabillaud et brocolis à la vapeur (maison)</i></p> <p><i>Fromage blanc sur coulis de framboise et spéculoos (maison)</i></p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><i>Carottes râpées au jus de ciboulette (maison)</i></p> <p><i>Pizza au jambon (maison)</i></p> <p><i>Fromage Lou Parou (La ferme du Bos 15600 Leynhac)</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Repas de Noël</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 Gantin 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 Jivinhac le

– **Fromages :** La ferme du Bos 15600 Leynhac et l'Fleuveur 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