

Semaine du 06 au 10 novembre 2023

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 06

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Carottes aux agrumes
Mais thon (4,10)

Axoa de veau
Ailes de poulet aux épices douces
Filet de poisson meunière (4)

Coquillettes locale (1,7)
Poêlée ratatouille (7)

Assiette de fromage bethmale, rocamadour (7)
Yaourt nature sucre (7)
Fromage blanc sucre (7)

Salade de fruits frais
Gâteau basque cerise (1,3,7)
gâteau basque à la crème (1,3,7)
Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)0

SALADE BAR

Cuisse de poulet façon basquaise
Poisson à la bordelaise (4)

Poêlée gersoise (1,7)
Epinards à la crème (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucre (7)

Corbeille de fruits frais
Poire cuite ,chocolat chaud

Mardi 07

Salade verte composée (3,6,10)
Surimi mayonnaise (3,7,4)
Radis beurre (7)
Tomates feta (7)
Assiette de charcuterie

Saucisse de toulouse (1,3,7)
Filet de poulet curry coco (7)
Filet de Cœur de merlu ,jus marinier (4,7)

Carottes sautees bio (7)
Puree de pomme de terre (1,7)

Assortiment de fromage (7)
Assiette de fruits frais

Creme dessert chocolat ,vanille ,caramel (7)

SALADE BAR

Quiche aux 3 fromages (1,3,7)
Pizza végétarienne lentilles fève

Riz à l espagnole (1,7)
Poêlée méridionale (7)

Yaourt nature sucre (7)
Assortiment de fromage (7)

Assiette de fruits sec
Roule confiture fraise (1,3,7)
Roule a la creme de marron (1,3,7,8)

Mercredi 08

Salade verte composée (3,6,10)
Surimi mayonnaise (3,4,7)
Pêche au thon (4,7)
Duo concombre salade coleslaw

Saute de dinde à la provençale
Poisson aux amandes (4)

Riz parfumée (1,7)
Poêlée 4 légumes (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucre (7)

Eclair chocolat (1,7,8)
Eclair vanille (1,7,8)
Tarte pommes rhubarbe (1,3,7)
Ile flottante (3,7)

SALADE BAR

Filet mignon de porc a la moutarde
Pave de saumon

petit epautre (1,7)
fondue de poireaux (7)

Yaourt nature sucre (7)
Assortiment de fromage (7)

assortiment de fruits de saison
Dessert varie

Jeudi 09 	Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Veloute de potiron a la châtaigne   Pissaladière (1, 4, 7) Pizza fromage (1, 7)  Roti de porc au miel Saute de pintade aux raisins Calamars à la romaine Haricots vert sautes (7) Pommes de terre vapeur persilles Yaourt nature sucre (7)  Assortiment de fromage (7) Moelleux chocolat (1, 3, 7, 8) Carrot cake (1, 3, 7) Assiette de fruits frais 	SALADE BAR Paupiette veau sauce pauvre (7) Dos de colin (4) Frites de pommes de terre (1) Tomates provençale Yaourt nature sucre (7)  Assortiment de fromage (7) Salade de fruits frais  Assortiment de compote
Vendredi 10 	Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade wakame sésame (8, 11) Farcou végétarien Boulettes de bœuf à la tomate Cote de porc sauce charcutière  (7) Semoule parfumée (1, 7) fenouil frais au bleu (7) gratin brocolis chou fleur (7) assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt aux fruits (7) Salade de fruits frais 	SALADE BAR Cordon bleu (1, 3, 7) Plat du jour Gratin de pâtes (1, 7) Poêlée de légumes vert (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) Yaourt nature sucre   Salade de fruit frais  Chou a la creme (1, 3, 7, 8) Paris brest Crepe sucre

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
 En raison de la pandémie de COVID 19 et des mesures sanitaires imposées au service restauration menu unique
 LEGENDE



produit local



produit de saison



produit issu de l'agriculture biologique



produit labélisé « Bleu blanc cœur »



saveur Tarn



label rouge



Aveyron



Haute valeur environnementale

ALLERGENE

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Poissons
- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

Origine viandes France, Midi Pyrénées

