

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	diner
Lundi 13 	Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Carottes aux agrumes Mais thon (4,10) bœuf bourguignon  Cordon bleu de dinde Blanquette de poisson (4) Raviolis aux légumes Coquillettes (1,7) Duo de carottes maraichère (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt nature sucre (7)  Fromage blanc à la myrtille (7) Salade de fruits frais Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8) Fouace aveyronnaise	SALADE BAR Saute de poulet au curry  Poisson à la bordelaise (4) Poêlée ratatouille Riz parfumée (1,7) Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucre (7)  AB Corbeille de fruits frais  TIRAMISSU Brownies crème anglaise
Mardi 14 	Salade verte composée (3,6,10) Surimi mayonnaise (3,7,4) Radis beurre (7) Salade de chou fleur en duo (7) Assiette de charcuterie  (6,7,9,10,12) Saute de veau marengo 700 Filet de poulet sauce forsiere Filet de poisson meuniere  Pomme de terre grenaille Aligot de l'aubrac Haricots vert sautés (1,3,7,8) Yaourt nature sucre (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fruits frais  Florentin et sa crème anglaise  (1,3,7,8) Tarte aux pommes (1,3,7,8) Beignet chocolat (1,3,7,8)	SALADE BAR Travers de porc grillé Boulettes de bœuf à la tomate 200 Farce aux légumes Rösti de pomme de terre (1,7) Poêlée méridionale (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Assiette de fruits sec Crème caramel (7) Yaourt gourmand aux fruits (fraise ou abricot) (7)
Mercredi 15 	Salade verte composée (3,6,10) Surimi mayonnaise (3,4,7) Pêche au thon (4,7) Duo concombre salade coleslaw (6,3,6) Chili con carne  Fricassé de poulet façon grand-mère  Dos de colin sauce épice du soleil Riz parfumée (1,7) Poêlée 4 légumes (7) Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucre (7)  Ile flottante (3,7) Tarte au chocolat (1,3,7,8) Salade de fruits frais	SALADE BAR Endives jambon bechamel (7) Crêpe du jour (4) Cœur de ble (1,7) Poêlée de légumes vert (7) Yaourt nature sucre (7)  AB Assortiment de fromage (7) assortiment de fruits de saison  Dessert varié

Jeudi 16

Salade verte composée (3, 6, 10)
Betterave vinaigrettes (10)
Œufs mayonnaise (3, 7)

Veloute de potiron a la châtaigne

Merguez de bœuf

Saute de porc au chorizo (7)

Filet de poisson meunière (4)

Tomate farcie végétarienne

Semoule parfumée (1, 7)

Courgettes sautées (7)

Yaourt nature sucre (7)

Assortiment de fromage (7)

Assiette de fromage local

Buffet de fruits frais

SALADE BAR

Bouche a la reine (7)

Dos de colin (4)

Riz 3 saveur (7)

Poêlée méridionale (7)

Yaourt nature sucre (7)

Assortiment de fromage (7)

Salade de fruits frais

Assortiment de compote

Pomme cuite à la cannelle (7)

Vendredi 17

Salade verte composée (3, 6, 10)

Assiette de charcuterie

Duo de tomates œuf (10)

Salade wakame sésame (8, 11)

Veloute de légumes

Saucisse de Toulouse rôtie

Paupiettes de veau (7)

Brandade de morue maison (1, 7, 4)

Lentilles cuisines (7)

Petit pois cuisines (7)

Brocolis vapeur (7)

assortiment de fromage (7)

Assiette de fromage (7)

Yaourt aux fruits (7)

Crème dessert vanille (7)

Crème dessert chocolat (7)

Salade de fruits frais

SALADE BAR

Saute de lapin aux champignons (7, 10)

Plat du jour

Gratin de pâtes (1, 7)

Poêlée de légume vert (7)

Assortiment de fromage (7)

Assiette de fromage (7)

Yaourt nature sucre

Salade de fruit frais

Assortiment de gâteau sec (1, 3, 7, 8)

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

