

Semaine du 27 novembre au 01 decembre 2023

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	diner
<p>Lundi 27</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Carottes aux agrumes Crevettes mayonnaise (4,3,6) Salade wakamé (2,14) Soupe tomate vermicelle (1,7)</p> <p>Raviolis frais au fromage (1, 3,7) Sauce ail persil (7)</p> <p>Haricots vert persilles (7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7)  Fromage blanc sucre (7) Fromage blanc a la myrtille (7)</p> <p>Salade de fruits frais Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Trio de petits légumes farcis (1,7,3) Dos de colin (4)</p> <p>Poêlée ratatouille Eblé (1,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucre (7)  </p> <p>Corbeille de fruits frais  Tarte aux pommes (1,3,7) Eclair chocolat (1,3,7,8) Tarte citron meringue (1,3,7)</p>
<p>Mardi 28</p> 	<p>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) Velouté de légumes (7) </p> <p>Boulettes de bœuf a la tomate (1,6,7) Sauté de lapin aux champignons Croziflette  (1,7) Filet de hoki pane (4)</p> <p>Poelee brocolis champignons (7) pates papillon (1,7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) </p> <p>Assiette de fruits frais  Assortiment de fruits de saison  Compote de pommes</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Escalope de veau à la crème (7)  Moules marinière (4,7)</p> <p>Frites fraiche de pomme de terre (1)  Tomates provencale</p> <p>Assortiment de fromage (7) yaourt nature sucre (7)  </p> <p>Salade de fruits frais Pommes cuite au four Salade de fruits frais Bouche pop corn chocolat (1, 3, 7,8)</p>
<p>Mercredi 29</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Surimi mayonnaise (3,4,7) Pêche au thon (4,7) Duo concombre salade coleslaw (6,3,6) Tarte aux poreaux (1, 3,7)</p> <p>Saute de poulet aux noix de cajou (5,8) Calamars à la romaine (4) Omelette a la basquaise (3,7)</p> <p>Roti de porc aux herbes </p> <p>Pommes de terre sautées (1) Potiron braise  </p> <p>Salade de fruits frais Cannele bordelais , creme anglaise (1,3,4,7) Assiette de douceur (1,3,7,8)</p> <p>Pomme cuite à la cannelle (7)  </p>	<p>SALADE BAR BAR A POTAGE</p> <p>Bruschetta de légumes (1,7) Bruschetta de poulet (1,7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7)   Assortiment de fromage (7)</p> <p>Pomme cuite à la cannelle (7)    Dessert variés</p>

<p>Jeudi 30</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Veloute de potiron à la châtaigne maison   Ailes de poulet tex mex Saute de canard façon asiatique Saute de porc au caramel (7)  Aile de raie aux câpres (4) Gratin de courgettes pommes de terre (1, 3, 7) Poêlée de légumes du moment (7) Animation autour du fromage.... </p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Escalope viennoise (1, 3, 7) Chipolatas Farceus végétarien (1, 3, 7)</p> <p>Gratin de blettes (7)  Trio de cereales gourmande (1, 7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Petits suisse nature sucre (7) Salade de fruits frais </p> <p>tarte a la pistache framboise  (1, 3, 7, 8) muffin a la vanille, chocolat (1, 3, 7, 8)</p>
<p>Vendredi 01</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade coleslaw (3, 7) Veloute de légumes   Tajine de veau aux pruneaux   Pot au feu  Cote de porc Michigan Créée du jour (4) Truffade aveyronnaise  Semoule parfumée Crumble de légumes assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt aux fruits (7) Creme dessert vanille (7) Creme dessert chocolat (7) Yaourt gourmand nature (7) Ananas frais</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Plat du jour Blanquette de poisson (4, 7) Riz pilaf (1, 7) Poêlée de légume vert (7) Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucre   Salade de fruit frais  Assortiment de gâteau sec (1, 3, 7, 8)</p>

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
-  Fait maison

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



24/11/2023