

# Menu du 18 au 22 décembre 2023

## déjeuner

## diner

Lundi 18



Salade verte composée (3,6,10)  
 Salade de pois chiche (1)  
 Assiette de charcuterie (1,3,6,7,8,10,12)  
 Carottes aux agrumes  
 Mais thon (4,10)  
 Soupe de poisson et ses croutons (1,4,7)

Haut de cuisse de poulet rôti  
 Saute de porc curry coco (7)  
 Filet de poisson meunière (1,2,4,6,7,8,11)

Coquillettes I (1,7)  
 Fenouil au bleu (7)

Yaourt nature sucré (7)    
 Fromage blanc sucré (7)

Salade de fruits frais  
 Compote de pommes au caramel  
 Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)

### SALADE BAR

Filet de poisson meunière (1, 2, 4, 6, 7, 8,11)

Cordon bleu de dinde (1,4,7)

Epinards à la crème (7)  
 Duo de céréale gourmande (1,7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Corbeille de fruits frais   
 Beignet chocolat (1,3,7,8)  
 Gauffre au chocolat chaud (1,3,7,8)

Mardi 19



Cuisse de poule façon suprême aux éclats de truffes (7)  
 Fricassé de cepions à la provençale (4,7)  
 Steak hache sauce poivre (7)

Poêlée de légumes verts (7)  
 Frites de pommes de terre (1)

Assortiment de fromages (7)  
 Assiette de fromages locaux (7)

Assiette de fruits frais   
 Yaourt gourmand aux fraises (7)  
 Mousse chocolat (7,10)

### SALADE BAR

Boulettes de bœuf à la tomate (7)  
 Boulettes végétariennes (1, 6,7 ; 8 ;9 ;11)

Spaghetti (1,7)  
 Poêlée ratatouille (7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Salade de fruits frais  
 Compote de pommes

Mercredi 20



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

Rougail de saucisse  
 Nugget s végétariens (1, 6,7 ; 8 ;9 ;11)  
 Filet de poulet pané (1,6)

Riz parfumé (1,7)  
 Haricots rouges cuisines (1)  
 Gratine de brocolis chou-fleur (1,7)

Yaourt nature sucré (7)  
 Assortiment de fromages (7)

Salade de fruits frais

Compote de pommes cannelle    
 Muffin au chocolat (1, 4, 7,10)

### SALADE BAR

Saute de porc aux pruneaux  
 Poisson bordelaise (1,4,7)

Quinoa (1,7)  
 Gratin de butternut (1,3,7)

Yaourt nature sucré (7)    
 Assortiment de fromages (7)

assortiment de fruits de saison 

Creme framboise vanille (7)

Jeudi 21

Suprême de pintade aux pains d'épices (1,7)  
 Roti de veau sauce morilles (7)  
 Emincé de poulet aux écrevisses (4,7)  
 Beignets de calamars (4)

Gratin de pommes de terre aux champignons (1,3,7)  
 Purée de pommes de terre (1,7)  
 Poêlée brocolis champignons (7)

### SALADE BAR

Cheese Burger Fermat (1,3,7)  
 Fish Burger (1,3,4,7)

Pommes frites campagnardes (1)  
 Mais grillés

Assortiment de fromages (7)

	<p>Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Assiette de douceur.</p>	<p>Fromage blanc sucré (7)</p> <p>Salade de fruits frais </p>
<p>Vendredi 22</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie (1,3,6,7,8,10,12) Duo de tomates œuf (10) Salade coleslaw (3,7,10)</p> <p>Raviolis aux légumes (1,3,7) Raviolis à la viande (1,3,7)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Farandole de fruits de saison Dessert variés</p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Croziflette (1,3,7) Omelettes aux fromages (3,7)</p> <p>Poêlée méridionale (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré  </p> <p>Salade de fruit frais  Assortiment de dessert variés</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

