

Semaine du 29 au 02 fevrier 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 29

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)
Carottes aux agrumes
Salade wakamé (2,14)
Feuilleté fromage (1,3,4,7)

Gardianne de taureau 
Cuisse de poulet rôti 
Cordon bleu de dinde (1, 4,7)
Crie du jour (4)

Coquillettes (1,7)
Haricots vert persilles (7)

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

Salade de fruits frais
Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)

SALADE BAR

Poisson a la maraichère (4)
Moussaka de légumes (7)

Poêlée camarguaise (1,7)

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

Corbeille de fruits frais 

Tarte au flan (1, 3, 4,7)
Eclair chocolat (1, 3, 4, 7,8)
Chausson aux pommes (1, 3, 4,7)

Mardi 30

Salade verte composée (3,6,10)
Surimi mayonnaise (3,7,4)
Radis beurre (7)
Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)
Velouté de légumes (7) 
Saute de porc chorizo (7) 
Emince de volaille aux cajun (7)
Filet de hoki meuniere (1,2 ; 4, 6, 7, 8,11)

Aligot de l aubrac (1,7) 
Puree de pomme de terre (1,7)
brocolis chou fleur sautees (1,7)

Assortiment de fromage (7)
Assiette de fromage (7) 

Assiette de fruits frais 
Dessert lactée (7)
Compote de pomme

SALADE BAR

Escalope de veau a la crème (7) 
Farcou végétarien (1, 3,4,)

Pommes de terre gersoise (1)
Flan d épinards (3,7)

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

Salade de fruits frais 

Cookies (1,3,7,8)
Cake aux noix et sa creme anglaise (1,3,7,8,)

Mercredi 31

Salade verte composée (3, 6,10)
Avocat sauce cocktail (3,4,7)
Pêche au thon (4,7)
Duo concombre salade coleslaw (6,3,6)
Tarte aux poreaux (1, 3,7)

Raviolis frais tomates mozzarella bio 

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

Salade de fruits frais
Ile flottante (3,7) 
Mousse au chocolat (3,7,8) 
Muffin aux pepites de chocolat (1 ;3,7,8)

SALADE BAR

Poulet saute facon grand mere (7)
Filet de poisson blanc au curry (4,7)

Ble aux petits legumes (7)
Flan d épinards (3,7)
Yaourt nature sucre (7) 
Assortiment de fromage (7)

Pomme cuite à la cannelle (7)   
Gaufre liegeoise et sa confiture locale

Jeudi 01	Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Sardine au beurre (4, 7) Veloute de potiron à la châtaigne maison   Tarte au butternut Filet de poisson meunière (1, 2 ; 4, 6, 7, 8, 11) Carbonnade de bœuf Pomme de terre grenaille (1, 7) Poêlée de légumes vert frais (7)   Yaourt aux fruits (7) Yaourt nature sucre (7)   Assortiment de fromage (7) Salade de fruits frais Farandole de fruits de saison 	SALADE BAR Bouche a la reine volaille champignons (7)  Pave ble fromage epinards (1, 3, 7, 9, 11) Riz parfumée (1, 7) Poêlée de légumes vert (7) Assortiment de fromage (7) Petits suisse nature sucre (7) Salade de fruits frais  Assiettes de Chouquettes (1, 3, 7) Pêche melba (3, 7)
Vendredi 02 	Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade coleslaw (3, 7) Veloute de légumes   Emince de dinde à la citronnelle  Ficelle picarde (1, 3, 7) Galette dinde emmental (1, 3, 7) Papillote de poisson au gingembre curry (4, 7) Semoule asiatique (1, 7) Poêlée de légumes grillés (7) assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt nature sucre (7) Crepe au chocolat  (1, 3, 7, 8) Sucre ,sirop d erable ,confiture	SALADE BAR Lasagne bolognaise (1, 3, 7) Crie du jour (4) Gratin de pâtes (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)

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

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



Haute valeur environnementale



Fait maison