

Semaine du 05 AU 09 FEVRIER 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 05

Salade verte composée (3, 6, 10)
Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12)
Carottes aux agrumes
Pamplemousse sucré
Avocat sauce cocktail (3, 7, 4)

Boulettes de bœuf à la tomate

Sauté de porc au curry rouge 
Créée du jour (4) 

Coquillettes au beurre (1, 7)
Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucré  

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

SALADE BAR

Lasagne bolognaise viande Aubrac 
Filet de poisson au pesto rouge (4)

Poêlée de brocolis (7)
Gratin à la sarladaise (1, 3, 7)

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucré (7)  

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

Février



Mardi 06

Salade verte composée (3, 6, 10)
Concombre thon (3, 7, 4)
Radis beurre (7)
Salade coleslaw (7, 10)
Assiette de charcuterie 
Velouté de potiron (7)

Steak haché sauce poivre (7)
Gigot d'agneau au jus d'ail 
Truite aux amandes (4, 10)
Coq au vin (7)

Pommes de terre grenaille (1, 7)
frites de pommes de terre (1, 7)
Haricots verts persillés (7)

Assortiment de fromage (7)

Assiette de fromage (7)

Assiette de fruits frais 

Mousse chocolat  (1, 3, 7, 10)

Mousse chocolat 

SALADE BAR



Mijote de poulet à l'italienne
Filet de saumon aux épices

Gnocchi a la betterave (1, 7)
Poêlée méridionale (7)

Pavilova aux fruits rouges
Macaron a la framboise
Pomme d'amour
Salade de fruits fraiche



Mercredi 07

Salade verte composée (3, 6, 10)
Surimi mayonnaise (3, 4, 7)
Pêche au thon (4, 7)
Duo concombre (4, 7, 10)
Velouté de courge à la châtaigne (7)

Sauté de veau aux olives  
Filet de poulet aux champignons (7) 
Omelette au fromage (3, 7)

Semoule parfumée (1, 7)
Salsifis au jus (7)

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucré  

Yaourt nature  

SALADE BAR

Rougail de saucisse 
Poisson bordelaise (1, 4, 8)

Riz blanc parfumée (1)
Poêlée de légumes (7)

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucré  
Petit suisse sucré (7)

Assortiment de fruits de saison 

<p>Jeudi 08</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Nems au poulet (6, 1, 3, 4, 7, 10) Samoussa aux légumes (6, 1, 3, 4, 7, 10)</p> <p> Samoussa poulet curry (6, 1, 3, 4, 7, 10) Gyoza au poulet</p> <p>Sauté de poulet à la chinoise (11) Crevettes sautées sauce piquante (4,7) Sauté de porc au caramel (7)</p> <p>Poêlée asiatique (7) Riz cantonnais (1,7)</p> <p>Salade de fruits aux litchis</p> <p>Tarte noix de coco (1, 3, 7,8)  Tarte chocolat (1, 3, 7,8) Assiette de nougat chinois (1, 8,11)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Cordon bleu de dinde (1,3,7,10) Blanquette de poisson (4,7)</p> <p>Blé aux petits légumes (1,7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)  Fromage blanc à la myrtille (7) Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruits frais  Compote de pommes</p>
<p>Vendredi 09</p>  <p>BONNES VACANCES</p>	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10,12) Duo de tomates œuf (10) Salade wakame sésame (8,11) Entrée chaude (1,3,7)</p> <p>Saucisse de toulouse roti  Paupiette de veau à la crème (7) Créée du jour (4)</p> <p>Lentilles cuisinées (1,7)   Carottes vichy (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)  </p> <p>Salade de fruits frais  Farandole de fruits de saison</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Aile de poulet aux épices Pavé au fromage (1, 4,7)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7) Blé pilaf (1,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré  </p> <p>Salade de fruit frais  Assortiment de fruits de saison  </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



- 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