

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	dîner
Lundi 04	<p>Saucisse de Toulouse grillée </p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate (7)</p> <p>Pave végétarien</p> <p>Filet de colin frais au pesto rouge (4)</p> <p>Coquillettes au beurre (1,7)</p> <p>Gratin de brocolis chou fleur (7)</p> <p>assortiment de fromage (7)</p> <p>assiette de fromage (7) </p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Assortiment de gâteau sec (1, 3, 7,8)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Brochette de bœuf</p> <p>Dos de colin sauce safrane (7)</p> <p>pommes de terre à la sarladaise (1, 3,7)</p> <p>courgettes gratinées fraîches</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7) </p> <p>Corbeille de fruits frais </p>
Mardi 05	<p>Salade verte composée (3,6,10)</p> <p>Avocat au thon (3,7,4)</p> <p>Radis beurre (7)</p> <p>Salade coleslaw (7,10)</p> <p>Assiette de charcuterie </p> <p>Veloute de potiron (7)</p> <p>Croustillant au fromage (1,3,7)</p> <p>Sauté de bœuf à la cacahuète (7,8) </p> <p>Roti de porc au miel </p> <p>Crêpe du jour (4)</p> <p>Poêlée de légumes bio (7)</p> <p>Pommes de terre grenaille (1)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Assiette de fromage (7)</p> <p>Assiette de fruits frais </p> <p>Flan vanille caramel (7) </p> <p>Crème dessert à la vanille (7) </p> <p>Liégeois chocolat (7)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Brandade de morue (1, 4,7)</p> <p>Sauté de dinde à la provençale (7)</p> <p>Purée de pomme de terre (1,7)</p> <p>Poêlée méridionale (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt bulgare sucré (7) </p> <p>Corbeille de fruits</p>
Mercredi 06	<p>Salade verte composée (3,6,10)</p> <p>Surimi mayonnaise (3,4,7)</p> <p>Pêche au thon (4,7)</p> <p>Duo concombre (4, 7,10)</p> <p>Velouté de courge à la châtaigne (7)</p> <p>Steak de bœuf grillés (7) </p> <p>Keftas d'agneau (7,11)</p> <p>Omelette au fromage (3,7)</p> <p>Frites de pommes de terre (1)</p> <p>Flan de légumes du sud (3,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucre </p> <p>Cake citron, chocolat, amandes</p> <p>Fouace aveyronnaise (1,3,7) </p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Rougail de saucisse </p> <p>Poisson bordelaise (1,4,8)</p> <p>Riz blanc parfumée (1)</p> <p>Poelee de légumes (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucre </p> <p>Petit suisse sucré (7)</p> <p>assortiment de fruits de saison </p>

<p>Jeudi 07</p>	<p>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)</p> <p>Sauté de canard à l'orange (7)</p> <p>Côte de porc à la milanaise Calamar à la romaine (1, 4)</p> <p>Carottes vichy (7) Céréales parfumée (7)</p> <p>Salade de fruits aux lichis Crème brûlée à la vanille (3, 7) Madeleine chocolat (1, 3, 7, 8) Tarte citron (1, 3, 7)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Cordon bleu de dinde (1, 3, 7, 10) Roi de bœuf Créeé du jour (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 pomme</p>
<p>Vendredi 08</p>	<p>Salade d'endives aux noix (3, 6, 8, 10) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12) Duo de tomates œuf (10) Macédoine de légumes (3, 7, 10) Entrée chaude (1, 3, 7)</p> <p>Paupiette de veau à la crème (7)</p> <p>Cuisse de poulet rôtie Créeé du jour (4)</p> <p>Gratin dauphinois (1, 7) haricots vert persillés (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>Lasagne bolognaise (1, 7) Blanquette de poisson (4)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7) Spaghetti (1, 7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de fruit frais 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

- 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

