

Semaine 11 au 15 mars 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 11

Sauté de dinde aux épices douces 
Steak haché sauce échalotes
Filet de poisson meunière (1,2 ; 4, 6, 7, 8,11)

Pépinettes au beurre (7)
Poêlée ratatouille (7)

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

Salade de fruits frais

SALADE BAR

Poisson bordelaise (4)
Wings de poulet aromatisé

Frites (1)
Tomates provençales

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

Corbeille de fruits frais 
Pommes cuites au four  

Mardi 12

Salade verte composée (3,6,10)
Surimi mayonnaise (3,7,4)
Radis beurre (7)
Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)
Carottes aux agrumes

Pillon de poulet à la basquaise 
Cordon bleu de dinde (1,3,7)
Brandade de morue  (4)

Gratin patate douce (1,7)
Purée de pomme de terre (1,7)
Haricots vert persillés (7)

Assiette de fruits frais 
Yaourt nature sucré  

SALADE BAR

Spaghettis sauce bolognaise (1,7)  
Tarte aux fromages (1,3,7)

Poêlée de légumes vert (7)

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

Salade de fruits frais
Fromage blanc aux fruits (7)

Mercredi 13

Salade verte composée (3, 6,10)
Avocat sauce cocktail (3,4,7)
Pêche au thon (4,7)
Concombre à la crème (6,3,6, 7)

Emincé de poulet aux poivrons (7)
Farcous végétarien (1,3,7)

Semoule parfumée (1,7)
Poêlée de légumes (7) 

Assortiment de fromage (7)

Salade de fruits frais
Dessert lactée (7)
Crème dessert vanille (7)
Crème dessert chocolat (7)

SALADE BAR

Saucisse de Toulouse 
Aiguillettes de poisson (4)

Lentilles cuisines (1,7) 
Brocolis vapeur (7)

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

Salade de fruits frais
Et son biscuit

Jeudi 14	Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Sardine au beurre (4, 7) Entrée chaude (1, 3, 7) Cuisse de canards aux olives  Suprême de volaille à la crème de champignons Créée du jour (4) Cœur de blé (1, 7) Ananas frais rôti aux épices et citron vert Compôte de pommes	SALADE BAR Dos de colin aux fruits de mer (4) Sauté de porc à la moutarde (10) Riz parfumée (1, 7) Poêlée de légumes vert (7) Assortiment de fromage (7) Petits suisse nature sucre (7) Salade de fruits frais  Assortiment de gâteau sec (1, 3, 7, 8)
Vendredi 15	Emincé de dinde aux épices Pot au feu  Crie du jour Frites de pommes de terre (1) Poêlée de légumes grillés (7) Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt nature sucré (7) Farandole de fruits 	SALADE BAR Plat du jour Cuisse de poulet rôti  Gratin de pâtes (1, 7) Poêlée de légume vert (7) Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucré   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

