

Semaine 25 au 29 mars 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	diner
Lundi 25	<p>Boulettes de bœuf à la tomate </p> <p>Rôti de porc au caramel   Poisson meunière (1,4)</p> <p>Coquillettes locales (1,7) </p> <p>Poêlée de trio de légumes (7) </p> <p>Yaourt nature sucré (7)   Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruit fruits frais</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Nuggets de poulet (1,3,7) Poisson meunière (1,3,6)</p> <p>Petits pois primeurs (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)  </p> <p>Corbeille de fruits frais  Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)</p>
Mardi 26	<p>Steak haché (7)</p> <p>Suprême de poulet sauce forestière (7)  Criée du jour (4)</p> <p>Frites (1) Poêlée de légumes (1,3,7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)   Assortiment de fromage (7)</p> <p>Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)</p> <p>Corbeille de fruits frais  Compote de pommes</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Bouche a la reine a la volaille (1,3,7) Tarte aux légumes (1,3,7)</p> <p>Riz blanc (1,7) Poêlée de légumes vert (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruits frais Fromage blanc aux fruits (7)</p>
Mercredi 27	<p>Salade verte composée (3, 6,10) Avocat sauce thon (3,4,7) Radis beurre (4,7) Assiette de charcuteries (6,3,6)</p> <p>Travers de porc grillés Épaule d'agneau confite Criée du jour (4)</p> <p>Tomate à la provençale (7) Lentilles cuisinées (1) </p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruits frais Liégeois chocolat (7) Crème dessert à la vanille (7)</p>	<p>salade BAR</p> <p>Curry de pois chiche (7) Paupiette de veau à la crème (7)</p> <p>Blé (7) Choux fleur persillés (1)</p> <p>Yaourt nature sucée (7)   Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruits frais Assiettes de Chouquettes (1,3,7)</p>
Jeudi 28	<p>Cordon bleu de dinde Criée du jour Sauté de dinde au curry</p> <p>Pomme de terre grenailles fraiche (4) Crumble de légumes du soleil</p> <p>Mini profiteroles chocolat (1,3,7,8) Beignet chocolat (1,3,7) Ile flottante au caramel (7) Salade de fruits frais</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Galettes végétariennes (7) Escalope de poulet au pesto rouge (7)</p> <p>Poelée ratatouille (1,7) Spaghetti (1,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Petits suisses natures sucrés (7)</p> <p>Salade de fruits frais </p>

<p>Vendredi 29</p>	<p>Salade de pâtes (3,6,10) Macédoine de légumes (1,3,7) Radis beurre (7) Betterave vinaigrette (10) Entrée chaude (1,3,7)</p> <p>Pillon de poulet aux herbes   Merguez de bœuf Criée du jour (4)</p> <p>Purée de pomme de terre (1,7) Flan d'épinards (3,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (1,7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7) </p> <p>Farandole de fruits </p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Hachis parmentier (1,7) Plat du jour</p> <p>Salade verte composée</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré  </p> <p>Salade de fruit frais  Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)</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

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

