

# Semaine 02 au 05 avril 2024

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

### déjeuner

### diner

Lundi férié



Mardi 02

Escalope de poulet viennoise  
Paupiette de veau à la crème (7)  
Crêpe du jour (4)  
  
coquillettes (1)  
Poêlée de légumes bio (1,3,7)  
  
Yaourt nature sucré (7)   
Assortiment de fromage (7)  
  
Corbeille de fruits frais   
Assiette de fruits découpé   
Assortiment de gâteaux sec (1,3,7,8)

#### SALADE BAR

Poulet simplement rôti   
Blanquette de poisson (4,7)  
  
Trio de céréales (1,7)  
Gratin de brocolis (7)  
  
Assortiment de fromage (7)  
Yaourt nature sucré (7)   
  
Salade de fruits frais

Mercredi 03



Salade verte composée (3, 6, 10)  
Avocat sauce thon (3,4,7)  
Salade de pâtes façons tex Mex (1,10)  
Assiette de charcuteries (6,3,6)  
  
Filet de poulet à la crème (7)   
Roi de porc aux pêches   
Farcous végétarien   
  
Poêlée de légumes vert bio (7)   
Gratin de pommes de terre forestier (1,7)  
  
Assortiment de fromage (7)  
  
Salade de fruits frais  
Ile flottante au caramel (7)  
Fouace aveyronnaise (1,3,7,8) 

#### salade BAR

raviolis aux fromages (1,7,3)  
haricots vert persillés (7)  
  
Yaourt nature sucré (7)   
Assortiment de fromage (7)  
  
Salade de fruits frais  
Assortiment de glace (7)

Jeudi 04

Salade de pâtes (3,6,10)  
Duo de carottes aux agrumes (1,3,7)  
Radis beurre (7)  
Betterave vinaigrettes (10)  
Entrée chaude (1,3,7)  
  
Cuisse de poulet rôti   
Sauté de veau aux pruneaux   
  
Papillote de poisson gingembre citron vert (4)  
  
Riz parfumé (1,7)  
Aubergines à la catalane (7)   
  
Salade de fruits frais   
Tarte à la pistache framboise (1,3,7,8)  
Chausson aux pommes (1,3,7)

#### SALADE BAR

Cordon bleu de dinde (7)  
Dalh de lentilles corail à la noix de coco (1)  
  
Petit épeautre   
Poêlée ratatouille (7)  
  
Assortiment de fromage (7)  
Yaourt nature sucré (7)   
  
Salade de fruits frais   
Compote de pommes maison à la cannelle 

Vendredi 05



Saucisse de Toulouse façon basquaise

Steak grillé

Omelettes aux herbes (3,7)

Frites de pommes de terre (1)

Tomates provençale

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucré (7)

Farandole de fruits

Compote de pommes

SALADE BAR

Plat du jour

Cervelas obernais (7)

Lentilles cuisines (1)

Poelee brocolis chmpignons (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 imposees 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

