




























Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

	déjeuner	diner
<p>Lundi 20</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Carottes aux agrumes Crevettes mayonnaise (4,3,6) Mais thon(4,10)</p> <p>Steak hache d'Aubrac grille </p> <p>Saute de porc à la basquaise  Filet de poisson meunière (4) Dall de lentilles à la noix de coco (1)</p> <p>Coquillettes (1,7) Haricots vert persilles (7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7)  Fromage blanc sucre (7)</p> <p>Salade de fruits frais Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>cuisse de poulet rôtie  Teille sétoise (4)</p> <p>Poêlée ratatouille Cœur de ble (1,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7) </p> <p>Corbeille de fruits frais  Chauson aux pommes (1,3,7) Cookies 3 chocolat (1,3,7,8)</p>
<p>Mardi 21</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Surimi mayonnaise (3,7,4) Radis beurre (7) Salade de chou fleur en duo (7) Assiette de charcuterie  (6,7,9,10,12) Soupe de legumes maison</p> <p>Saucisse de Toulouse  Pillon de poulet au piment d espelette Filet de poisson meuniere (4) Omelette au fromage (3,7)</p> <p>Puree de pomme de terre (1,7) Poelee de legumes gourmande (7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7) Assortiment de fromage (7)</p> <p>Assiette de fruits frais  Tiramisu speculoos  Tarte tropezienne (1,7,3) Petit tigre creme anglaise(1,7,3) Baba au rhum 120 (1,7,3)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Crêpinette de dinde sauce poivre Poisson bordelaise (4)</p> <p>Pomme de terre gersoise (1,7) Légumes du jour</p> <p>Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) </p> <p>Assiette de fruits sec Salade de fruits frais Galette a la franchipane</p>
<p>Mercredi 22</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Surimi mayonnaise (3,4,7) Pêche au thon (4,7) Duo concombre salade coleslaw (6,3,6)</p> <p>Goulasch de bœuf </p> <p>Steak de bœuf grille  Filet de lieu noir</p> <p>Frites fraiche bio  Poêlée 4 légumes (7)</p> <p>Salade de fruits frais Mousse chocolat maison  Tarte a la creme brulee Pomme cuite à la cannelle(7) </p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Rougail de saucisse  Raviolis aux legumes gratines (1,3 ;7) Crie du jour (4)</p> <p>Riz parfumée (1,7) Poelee de legumes vert (7)</p> <p>Yaourt nature sucre(7)  Assortiment de fromage (7)</p> <p>assortiment de fruits de saison  oreillon de pêche au fromage blanc Dessert varie</p>

<p>Jeudi 23</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Cœufs mayonnaise (3,7) Veloute de potiron à la châtaigne maison  </p> <p>Tajine d'agneau aux abricots  Papillote de poisson coco gingembre (4) Saute de volaille aux bananes plantain (1) pave épinards emmental</p> <p>Semoule parfumée (fleur d'oranger, amandes) (1,7) Flan d'épinards (7)</p> <p>Yaourt nature sucre (7)  Assortiment de fromage (7) Assiette de fromage local (7)</p> <p><i>Animation autour du dessert ...</i></p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Cordon bleu de dinde (3,7) Poisson a la sauge (4)</p> <p>Poêlée de penne aux légumes (1,7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Pomme cuite à la cannelle(7)   Religieuse au chocolat Religieuse cafe Glace</p>
<p>Vendredi 24</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade wakame sésame (8,11) Veloute de légumes  </p> <p>Aiguillette de poulet pane </p> <p>Saute de canard a l orange  Boulettes pois et ble Galettes de pomme de terre au cantal (1,3,7)</p> <p>Gratin dauphinois (1,7) Haricots plat sautées (7)</p> <p>assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7) </p> <p>Yaourt aux fruits (7) Creme dessert vanille (7) Creme dessert chocolat (7) Crème dessert caramel (7) Ananas roti au miel et epices </p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Cepions a la provençale (4) Plat du jour</p> <p>Tagliatelles noire (1,7) Poêlée de légume vert (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucre  </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 Cœufs
- 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