

Semaine du 08 au 12 janvier 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 08

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)
Carottes aux agrumes
Salade wakamé (2,14)
Feuilleté fromage (1,3,4,7)

Fricasse de chapon a la forestière
Boulettes végétarienne (1, 6, 7, 8, 9,11)
Filet de poisson meunière (1,2 ; 4, 6, 7, 8,11)

Saute de porc aux pruneaux (7) 

Coquillettes (1,7)
Haricots vert persilles (7)


Yaourt nature sucre (7) 
Fromage blanc sucre (7)
Fromage blanc a la myrtille (7)

Salade de fruits frais
Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)

SALADE BAR

Cordon bleu de dinde (1,4,7)
Poisson bordelaise (4)

Poêlée ratatouille (7)
Eblé (1,7)

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

Corbeille de fruits frais 
Tarte aux pommes (1,3,7)
Eclair chocolat (1,3,7,8)
Tarte citron meringue (1,3,7)



Mardi 09

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

Saucisse de toulouse rotie 
Paupiette de veau sauce poivre (7)
Filet de hoki meuniere (1,2 ;4,6,7,8,11)

Lentilles cuisines (1,7) 
Gratin de brocolis chou fleur (1,7)

Yaourt nature sucre (7)
Assortiment de fromage (7)
Assiette de fromage (7) 

Assiette de fruits frais 
Assortiment de fruits de saison 
Gallettes a la frangipane (1,3,7,8)
Brioche des rois aux fruits confit (1,3,7)

SALADE BAR

Saute de porc au chorizo (7) 
Filet de colin aux fruits de mer (4) 

Pommes de terre gersoise (1)
Flan d épinards (3,7)

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

Salade de fruits frais
Fromage blanc aux fruits (7)

Pommes cuites au four (7)
Trio de mini madeleines (1, 3,7)



Mercredi 10

Salade verte composée (3, 6,10)
Avocat sauce cocktail (3,4,7)
Pêche au thon (4,7)
Duo concombre salade coleslaw (6,3,6)
Tarte aux poireaux (1, 3,7)

Saute de volaille aux épices douces (7)

Roti de porc au miel 
Filet de poisson meunière (1,2 ;4,6,7,8,11)

Semoule parfumée (1,7)
Courgettes sautées (7)

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

Salade de fruits frais
Crepe chocolat (1,3,7,8)
Beignet chocolat (1,3,7,8)
Tarte noix de coco (1,3,7,8)







SALADE BAR
BAR A POTAGE












Pizza aux 3 fromages (1,7)
Pizza au poulet (1,7)

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

Pomme cuite à la cannelle (7)    
Salade



<p>Jeudi 11</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Betterave vinaigrettes (10) Œufs mayonnaise (3, 7) Sardine au beurre (4, 7)</p> <p>Veloute de potiron à la châtaigne maison  </p> <p>Saute de bœuf bourguignon  Pilon de poulet a la basquaise Crêpinette de dinde (7) Beignets de poisson (1, 3, 7, 4)</p> <p>Purée de pommes de terre (1, 7) Aligot de l'Aubrac (1, 7) Poêlée de légumes façon piperade (7)</p> <p>Yaourt aux fruits (7) Creme dessert vanille (7) Creme dessert chocolat (7) Ananas frais rôti aux épices et citron vert</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Filet de poulet a la creme (7)  Pave ble fromage epinards (1, 3, 7, 9, 11)</p> <p>Riz parfumée (1, 7) Poêlée de légumes vert (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) Petits suisses natures sucrés (7)</p> <p>Salade de fruits frais  Assiettes de Chouquettes (1, 3, 7) Churros au sucre (1, 3, 7)</p>
--	---	--

<p>Vendredi 12</p> 	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie Duo de tomates œuf (10) Salade coleslaw (3, 7)</p> <p>Veloute de légumes  </p> <p>Saute de canard aux olives (7) </p> <p>Steack de bœuf grilles  Calamars a la sauce piquante (4)</p> <p>Frites de pommes de terre (1) Poêlée de légumes grilles (7)</p> <p>assortiment de fromage (7) Assiette de fromage (7)  Yaourt nature sucre (7)</p> <p>Farandole de fruits  Compote de pommes</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Plat du jour Cuisse de poulet rôti </p> <p>Gratin de patates (1, 7) Poêlée de légume vert (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7) 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 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


 PIERRE DE FERMAT
 L'ADJOINT
 GESTIONNAIRE
 E. LACOMBE
 TOULOUSE

-  Haute valeur environnementale
-  Fait maison