

Semaine du 26 au 01 mars 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 26

Salade verte composée (3, 6, 10)
Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12)
Carottes aux agrumes
Macédoine de légumes (1, 3, 7, 10)
Avocat sauce cocktail (3, 7, 4)

Pilon de poulet à la basquaise 
Côte de porc sauce moutarde   (7, 10)
criée du jour (4)

Coquillettes au beurre (1, 7)
Poêlée de légumes verts (7)

assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré  

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

SALADE BAR

Filet de poisson au pesto rouge (4)
Sauté de porc IGP au chorizo (7) 

Pomme de terre grenaille (1, 7)
Poêlée de brocolis (7)

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

Corbeille de fruits frais 
Flan à la noix de coco (4, 7, 8)
Compote de pommes

Mardi 27

Salade verte composée (3, 6, 10)
Concombre thon (3, 7, 4)
Radis beurre (7)
Salade coleslaw (7, 10)
Assiette de charcuterie 
Velouté de potiron (7)

Ossau bucco de dinde (7) 
Boulettes de bœuf à la tomate 
Tarte aux poireaux (1, 3, 6, 7)
Crée du jour (4)

Aligot de l'Aubrac (1, 7)
Purée de pomme de terre (1, 7)
Haricots vert persillés (7)

Assortiment de fromage (7)
Assiette de fromage (7)
Assiette de fruits frais 
Compote de pommes
Mousse chocolat (3, 7, 8)
Yaourt à boire (3, 7)

SALADE BAR

Entrée chaude (1, 3, 7)

Ailes de poulet aux épices
Nuggets de poisson (1, 4)

Poêlée méridionale (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré (7)  
Fromage blanc à la myrtille (7)

Corbeille de fruits frais 

Mercredi 28

Salade verte composée (3, 6, 10)
Surimi mayonnaise (3, 4, 7)
Pêche au thon (4, 7)
Duo concombre (4, 7, 10)
Veloute de courge à la châtaigne (7)

Saute de veau aux olives 
Poisson bordelaise (1, 4)
Omelette au fromage (3, 7)

Semoule parfumée (1, 7)
Epinards à la crème (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré  
Ile flottante (3, 7)

SALADE BAR

Hachis parmentier (1, 7)
Raviolis au saumon (1, 4, 7)

Poêlée de légumes (7)

Assortiment de fromage (7)
Yaourt nature sucré  
Petit suisse sucré (7)
assortiment de fruits de saison 

Jeudi 29	Salade verte composée (3, 6, 10) Piémontaise (1, 3, 7) Betterave œufs (3, 6, 10) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12) Emincée de dinde curry coco (11) Cordon bleu de dinde (1, 3, 7, 10) Crêpe du jour (4) Poêlée de légumes bio local (7)   Riz de Camargue IGP (1, 7) Salade de fruits aux litchis Bugnes, oreillettes (1, 3, 4) Beignet chocolat (1, 3, 7, 8) Tarte aux pommes (1, 3, 7)	SALADE BAR Blanquette de poisson (4, 7) Cervelas obernois (7) Blé aux petits légumes (1, 7) Yaourt nature sucré (7)  Fromage blanc à la myrtille (7) Assortiment de fromage (7) Salade de fruits frais  Compote de pomme
Vendredi 30	Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie (6, 7, 9, 10, 12) Duo de tomates œuf (10) Pêche au thon (4, 7) Entrée chaude (1, 3, 7) Cuisse de poulet fermier du Gers   Saute de bœuf aux oignons  Crêpe du jour (4) Gnocchi (1, 7) Duo de Carottes maraîchères (7) assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucré (7)   Salade de fruits frais  Farandole de fruits de saison	SALADE BAR Pavé au fromage (1, 4, 7) Lasagne de bœuf (1, 4, 7) Poêlée de légumes verts (7) Gratin de pâtes (1, 7) Assortiment de fromage (7) Yaourt nature sucré   Yaourt gourmand aux fruits (7) Salade de fruit frais  Assortiment de fruits de saison  

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
	Haute valeur environnementale

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

