

Semaine 18 au 22 mars 2024

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 18

Sauté de porc aux graines de moutarde (7,10)  
 Noisette de poulet au curry (7)
 Poisson meunière (1,4)
 Coquillettes (1,7)
 Courgettes sautées
 Yaourt nature sucré (7)  
 Fromage blanc sucré (7) 
 Assortiment de fromage (7)
 Salade de fruits frais
 Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)

SALADE BAR
 Tarte façon florentine (1,3,7)
 Escalope viennoise (1,3,6)
 Pommes de terre gersoise (1,7)
 Assortiment de fromage (7)
 Yaourt nature sucré (7)  
 Corbeille de fruits frais 
 Assortiment de glace (3,7,8)

Mardi 19

Mouvement de grève

Raviolis au fromage (1,3,7)
 Tortellini au bœuf (1,3,7)
 Haricots vert persillés (7)
 Yaourt nature sucré (7)  
 Assortiment de fromage (7)
 Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8)
 Corbeille de fruits frais 

SALADE BAR
 Filet de poisson meunière (4,1,3)
 Escalope de poulet à la crème (7)
 Petit épeautre (1,7) 
 Poêlée de légumes verts (7)
 Assortiment de fromage (7)
 Salade de fruits frais
 Fromage blanc aux fruits (7)

Mercredi 20

Salade verte composée (3, 6,10)
 Avocat sauce cocktail (3,4,7)
 Pêche au thon (4,7)
 Duo concombre salade coleslaw (6,3,6)
 bœuf stroganoff
 Bolognaise végétarienne
 Sauté de volaille à la provençale (7) 
 Riz parfumé (1,7) 
 Poêlée de légumes primeur (7)
 Assortiment de fromage (7)
 Salade de fruits frais
 Ile flottante au caramel (7)

SALADE BAR
 Côte de porc à la crème (7) 
 Dos de colin à la crème safrane (4)
 Rösti de pommes de terre (1)
 Tomates et aubergines gratinés (7)
 Yaourt nature sucré (7) 
 Assortiment de fromage (7)
 Salade de fruits frais
 Assiettes de Chouquettes (1,3,7)

Jeudi 21

Omelette aux fromages 
 Chorizo grillé
 Curry d'agneau saveur des indes
 Créée du jour (4)
 Semoule parfumée raisins amandes (1,7)
 Fenouil frais gratiné (7)
 Mini profiteroles chocolat (1,3,7,8)
 Donnuts nature (1,3,7)
 Tarte aux pommes (1,3,7)

SALADE BAR
 Aiguillettes de volaille pané (1,6)
 Galettes végétariennes (7)
 Poêlée de légumes verts (7)
 Gratin de patate douce (1,7)
 Assortiment de fromage (7)
 Petits suisses nature sucré (7)
 Salade de fruits frais 

Vendredi 22

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Betterave vinaigrette (10)
Œufs mayonnaise (3,7)
Sardine au beurre (4,7)
Entrée chaude (1,3,7)

Saucisse de toulouse
Crêpe du jour (4)
Nugget de volaille

Lentilles cuisinées
Carottes sautées

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

Farandole de fruits

SALADE BAR

Plat du jour
Cuisse de poulet rôti
Gratin de pâtes (1,7)
Poêlée de légumes verts (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 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

