

# Semaine 22 au 26 avril 2024

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

### déjeuner

### dîner

Lundi 22

Sauté de bœuf à la provençale   
Saucisse de Toulouse confite aux oignons   
Filet de poisson meunière (1,2 ; 4, 6, 7, 8,11)

Coquillettes au beurre (7)  
Poêlée ratatouille (7)

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

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

### SALADE BAR

Poisson bordelaise (4)  
Wings de poulet aromatisé

Crumble d'aubergines (1,7)  
Pommes de terre grenaille (1,7)

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

Corbeille de fruits frais 

Mardi 23

Salade verte composée (3,6,10)  
Surimi mayonnaise (3,7,4)  
Radis beurre (7)  
Assiette de charcuterie (6,7,9,10,12)  
Carottes aux agrumes  
Feuilleté fromage (1,3,7)

Rôti de porc au miel   
Cordon bleu de dinde (1,3,7)  
Brandade de morue  (4)

Aligot de l'aubrac (1,7)  
Purée de pomme de terre (1,7)  
Poêlée de légumes de saison (7)  

Assiette de fruits frais   
Crème dessert à la vanille (7)  
Crème dessert caramel (7)  
Liégeois chocolat (7)

### SALADE BAR

Roulé au fromage (1,3,7)  
Paupiette de veau sauce poivre (7)

Poêlée de légumes verts (7)  
Poêlée gersoise (1)

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

Salade de fruits frais  
Ananas découpé  
Fromage blanc aux fruits (7)

Mercredi 24

Crêpinette de porc à l'italienne (7)

Steak de bœuf    
Pavé végétarien

Frites de pomme de terre (1)  
Haricots vert persillés (7) 

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

Salade de fruits frais  
Assortiment de Glace varié (7,8)

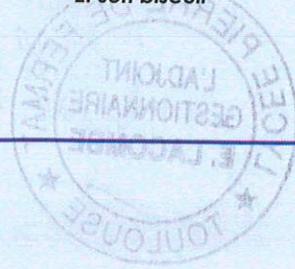
### SALADE BAR

Aiguillettes de poisson (4)  
Travers de porc confit

Lentilles cuisines (1,7)   
Brocolis vapeur (7)

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

Salade de fruits frais  
Et son biscuit



<p>Jeudi 25</p>	<p>Salade verte composée (3, 6, 10)          Betterave vinaigrettes (10)          Œufs mayonnaise (3, 7)          Sardine au beurre (4, 7)          Entrée chaude (1, 3, 7)</p> <p>Émincé de poulet façon dolce Vita          Tarte aux poireaux (1, 3, 7)          Rôti de bœuf </p> <p>Semoule parfumée (1)          Fenouil frais gratiné (7)</p> <p>Ananas frais rôti aux épices et citron vert          Compote de pommes</p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Dos de colin aux fruits de mer (4)          Sauté de porc à la moutarde (10)</p> <p>Riz parfumée (1, 7)          Poêlée de légumes verts (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)          Petits suisses naturels sucrés (7)</p> <p>Salade de fruits frais           Assiettes de Chouquettes (1, 3, 7)</p>
<p>Vendredi 26</p>	<p>Salade verte composée (3, 6, 10)          Assiette de charcuterie          Duo de tomates œuf (10)          Salade coleslaw (3, 7)</p> <p>Escalope de poulet aux épices (7)</p> <p>Boulettes de bœuf à la tomate           Créée du jour (4)</p> <p>Cœur de blé (1, 7)          Poêlée de légumes grillés (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)          Assiette de fromage (7)           Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Farandole de fruits </p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Raviolis fromage (1, 7)</p> <p>Poêlée de légume vert (7)</p> <p>Assortiment de fromage (7)</p> <p>Yaourt nature sucré  </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



Haute valeur environnementale



Fait maison