





















# Semaine 27 au 31 mai 2024

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	diner
Lundi 27	<p>Emincé de volaille façon kébab Poisson bordelaise (4)</p> <p>Steak de bœuf sauce poivre (7) </p> <p>Coquillettes (1,7) Poêlée ratatouille (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7) </p> <p>Fromage blanc aux fruits (7) </p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)</p> <p>Salade de fruits frais </p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Filet de poisson meunière (4,1,3) Osso bucco de veau</p> <p>Salsifis au jus (7) Pomme de terre sautées (1,7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7) </p> <p>Salade de fruits frais  Compote de pommes</p>
Mardi 28	<p>Salade verte composée (3, 6,10) Radis beurre (7) Assiette de charcuterie Avocat vinaigrette (4,7) </p> <p>Wraps de légumes (1,7,10)</p> <p>Cordon bleu de dinde Sauté de volaille à l'indienne et noix de cajou (8,7) Chili végétarien</p> <p>Poêlée de légumes grillés (7) Riz camarguais IGP (1,7) </p> <p>Assortiment de fromages (7) Assiette de fromage local (7) </p> <p>Salade de fruits frais  Flamby vanille (7) Crème dessert caramel (7) Mousse au chocolat </p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Criée du jour (4) Endive au jambon béchamel (1,7)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7) Trio de céréales (1,7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Fromage blanc aux fruits (7)</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Donnuts sucré (1,3,7) Tarte aux pruneaux (1,3,7) </p>
Mercredi 29	<p>Salade verte composée (3, 6,10) Assiette de melon (3,4,7) Asperges vinaigrette (4,7) </p> <p>Duo concombre thon (6,3, 4,6) Œuf mayonnaise (3,10,7)</p> <p>Pillon de poulet à la basquaise  Merguez de bœuf Criée du jour (4)</p> <p>Semoule parfumée (1,7) Gratin de courgettes au curry (3,7)</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Salade de fraises  Madeleine tiède au chocolat</p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Entrée chaude (1,3,7)</p> <p>Dos de colin à la crème safrane (4) Côte de porc charcutière (7,10)</p> <p>Purée de pomme de terre (1,7) Poêlée brocolis champignons (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)  Assortiment de fromages (7) </p> <p>Farandole de fruits </p>

<p>Jeudi 30</p>	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Assiette de charcuterie Pêche aux thon (4, 7) Carottes aux agrumes Salade de pâtes au légumes (1, 7, 10) Duo pastèque melon</p> <p>Sauté de porc au chorizo et piment Aiguillettes de poulet pané (1, 7) Crêpe du jour (4)</p> <p>Endives braisées à l'orange Gratin de Crozet (1, 7)</p> <p>Coupe de fraises  Eclair chocolat (1, 3, 7, 8) Carrot cake (1, 3, 7) Tarte au citron (1, 3, 7)</p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Rougail saucisses Croque-monsieur au fromage</p> <p>Quinoa aux petits légumes (1, 7) Haricots beurre persillés (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Petits suisse nature sucré (7)</p> <p>Salade de fruits frais  Compote de pomme</p>
<p>Vendredi 31</p>	<p>Sauté de bœuf aux cacahuètes (7, 8) Saucisse de Toulouse Aile de raie aux capres (4)</p> <p>Gratin de pomme de terre (1, 7) Haricots verts persillés (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Assiette de fromages (7)  Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Assortiment de glace (3, 7, 8) Assiette de fruits</p>	<p><b>SALADE BAR</b></p> <p>Crêpe du jour (4) Sauce bolognaise Spaghetti</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Yaourt nature sucré  </p> <p>Salade de fruits frais  Assortiment de gâteaux secs (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 »



Saver 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

