

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

## déjeuner

## dîner

Lundi 20

Rôti de porc au miel   
 Boulettes de bœuf à la tomate (7)   
 Tarte aux poireaux (1,3,7)  
 Filet de poisson pané (4)  
 Poêlée ratatouille (7)  
 Pennes au beurre (7)   
 Yaourt nature sucré (7)   
 Fromage blanc à la crème de marron (7)   
 Assortiment de fromages (7)  
 Salade de fruits frais   
 Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8) 




**SALADE BAR**  
 Créée du jour (4)  
 Peccatas de volaille Piri Piri  
 Pomme de terre sarladaise (1,7)  
 Poêlée de légumes verts (7)  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)   
 Corbeille de fruits frais 

Mardi 21

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Œufs mayonnaise (3,7)  
 Salade de penne au thon (1,4)  
 Radis beurre  
 Pizza au fromage (1,3,7)  
 Poisson bordelaise (1,4,7)  
 Paupiette de veau sauce poivre (7)  
 Sauté de porc à la moutarde IGP  (10)  
 Cordiale de légumes verts (7)   
 Aligot de l'Aubrac (1,7)   
 Purée de pomme de terre (1,7)  
 Assiette de fromages (7)   
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)   
 Compote de pommes 

**SALADE BAR**  
**bar a soupe**  
 Cervelas obernois (7)  
 Tarte au potiron (1,3,7)  
 Poêlée de légumes verts (7)  
 Frites de pomme de terre (1)  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)   
 Yaourt aux fruits   
 Salade de fruits frais  
 Corbeille de fruits 

Mercredi 22

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Carottes aux agrumes  
 Terrine de poisson (3,4,7)  
 Velouté de légumes frais (7)   
 Tortellini mozzarella fromage (1,7)  
 Sauce tomate  
 Sauce fromagère, ail et persil (7)  
 Poêlée de légumes frais   
 Salade de fruits aux litchis  
 Compote de pommes à la cannelle   
 Yaourt au citron (7)  
 Liégeois chocolat (7)  
 Petit suisse aux fruits (7)

**SALADE BAR**  
 Créée du jour (4)  
 Blanquette de veau à l'ancienne   
 Duo de céréales (1,7)   
 Poêlée de légumes verts sautées (7)  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)   
 Corbeille de fruits frais   
 Oreillettes   
 Fouace aveyronnaise (1,3,7) 

Jeudi 23

Crêpe du jour (4)  
Omelettes aux herbes fraîches (3,7)  
Pillons de poulet aux oignons  
Crêpinette de porc à la crème de chorizo (7)  
Semoule parfumée (1,7)  
Épinards à la crème (7) AB  
Assortiment de fromages (7)  
Yaourt nature sucré (7) AB  
Donuts au sucre (1,3,7)  
Beignet au chocolat (1,3,7,8)  
Tarte aux pommes (1,3,7)  
Assiette de fruits frais

SALADE BAR

Entrée chaude (1,3,7)  
Sauté de chapon forestier  
Crêpe du jour (4)  
Poêlée de légumes verts (7)  
Gratin de courgettes pomme de terre (1,3,7)  
Assortiment de fromages (7)  
Yaourt nature sucré (7) AB  
Desserts variés  
Salade de fruits frais

Vendredi 24

Salade verte composée (3,6,10)  
Assiette de charcuterie  
Wrap de légumes (7,10,6)  
Radis beurre (7)  
Entrée chaude (1,7)  
Cordon bleu de dinde (1,3,7)  
Chorizo grillés  
Crêpe du jour (4)  
Riz IGP parfumée (1,7)  
Poêlée piperade  
Assortiment de fromages (7)  
Yaourt aux fruits AB  
Yaourt nature sucré AB

SALADE BAR

Lasagnes végétariennes (1,3,7)  
Poêlée de légumes verts (7)  
Assortiment de fromages (7)  
Yaourt nature sucré AB  
Salade de fruit frais  
Assortiment de gâteaux secs (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