

# Semaine 27 au 31 janvier 2025

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

### déjeuner

### diner

Lundi 27

Fondant de poulet aux herbes  
Boulettes de bœuf à la tomate (7)   
Filet de poisson pané (4)  
Galette de potiron

Haricots verts persillés (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)

Sauté de volaille aux épices douces

Semoule complète parfumée (7)   
Poêlée de légumes verts (7)

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

Corbeille de fruits frais 

Mardi 28

Salade verte composée (3.6.10)  
Assiette de charcuterie  
Œufs mayonnaise (3.7)  
Salade de penne au thon (1.4)  
Radis beurre (7)  
Velouté de légumes

Poisson bordelaise (1.4.7)  
Sauté de porc aux champignons  (7)  
Filet de poulet à la crème (7)

Frites de pomme de terre  
Brocolis vapeur 

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

Compote de pommes   
Assiette de fruits secs

**SALADE BAR**  
bar a soupe

Steak au fromage  
Ma çaronade de joue de bœuf

Poêlée de légumes verts (7)  
Alliget de l'Aubrac (1.7)

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

Yaourt aux fruits  

Salade de fruits frais  
Corbeille de fruits 

Mercredi 29

Salade verte composée (3.6.10)  
Assiette de charcuterie  
Carottes aux agrumes  
Terrine de poisson (3.4.7)  
Velouté de légumes frais (7)  

Nuggets de poisson (1.4) 

Emincé de volaille à la provençale 

Cœur de blé (1.7)  
Poêlée ratatouille

Yaourt nature sucré    
Assortiment de fromages

Salade de fruits aux litchis  
Cookies artisanaux 

**SALADE BAR**  
Créée du jour (4)

Trio de petits légumes farcis  
Duo de céréales (1.7)   
Poêlée de légumes verts sautés (7)

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

Corbeille de fruits frais   
Oreillettes   
Fouace aveyronnaise (1;3;7) 

Nouvel an chinois

Nems et samoussa (6,9,11)  
Salade de wakame  
Salade boboun (6,10,11)

Brochette de poulet yakitori

Sauté de canard laqué

Rôti de porc au miel  
Dos de cabillaud au curry vert

Riz cantonnais (1,7)  
Poêlée de légumes wok (7)

Tarte ananas coco (1,3,7)  
Tarte à la mangue (1,3,7)  
Panna cotta aux litchis (3,7)  
Beignet au chocolat (1,3,7,8)  
Tarte à la noix de coco (1,3,7)  
Nougat chinois (1,6,8,11)  
Salade de fruits frais aux litchis

SALADE BAR

Bar à soupe

Sauté de chapon forestier  
Criée du jour (4)

Chou-fleur persillé (7)  
Quinoa (7)

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

Dessert variés

Salade de fruits frais

Jeudi 30



Salade verte composée (3,6,10)  
Assiette de charcuterie  
Wrap de légumes (7,10,6)  
Cèleri rémoulade  
Entrée chaude (1,7)

Boulette d'agneau au curry  
Saucisse de Toulouse  
Criée du jour (4)

Gratin de pomme de terre au reblochon (1,7)  
Poêlée méridionale (7)

Assortiment de fromage (7)  
Yaourt aux fruits  
Yaourt nature sucré  
Farandole de fruits

SALADE BAR

Raviolis au fromage (1,7)

Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromages (7)  
Yaourt nature sucré

Salade de fruit frais  
Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)

Vendredi 31

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