

# Semaine 03 au 07 mars 2025


## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

### déjeuner

### diner

Lundi 03

Saute de pintade aux olives   
 Filet de poisson pane (4)  
 Chorizo grille   
 Coquillettes au beurre (7)   
 Poêlée ratatouille (7)   
 Yaourt nature sucre (7)   
 Fromage blanc à la crème de marron (7)   
 Assortiment de fromage (7)  
 Salade de fruits frais   
 Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8) 

**SALADE BAR**  
 Tarte au butternut (1,3,7)  
 Semoule complète parfumée (7)   
 Poêlée de légumes vert (7)  
 Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre (7)   
 Corbeille de fruits frais   
 Flan à la vanille 

Mardi 04

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Œufs mayonnaise (3,7)  
 Salade de penne au thon (1,4)  
 Radis beurre (7)  
 Veloute de légumes  
 Poisson bordelaise (1,4,7)  
 Nugget s végétarien  
 Emince de poulet au saveur samba  
 Cuisse de poulet rôti   
 Riz Façon paella (1,7)  
 Riz pilaf (1,7)  
 Brocolis vapeur   
 Assiette de fromage (7)   
 Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre (7)   
 Compote de pommes   
 Assiette de fruits sec

**SALADE BAR**  
 Cordon bleu de dinde (1,3,7)  
 Crie du jour (4)  
 Poêlée de légumes vert (7)  
 Pomme de terre sarladaise (1,7)  
 Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre (7)   
 Yaourt aux fruits   
 Assiette de pâtisserie (1,3,7,8)  
 Corbeille de fruits 

Mercredi 05

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Carottes aux agrumes  
 Terrine de poisson (3,4,7)  
 Veloute de légumes frais (7)   
 Steak de porc a l andalouse  
 Saute de veau aux champignons   
 Créée du jour (4)  
 Aligot de l'Aubrac (1,7)   
 Purée de pomme de terre (1,7)  
 Haricots verts persilles (7)   
 Yaourt nature sucre   
 Assortiment de fromage (7)  
 Salade de fruits aux litchis  
 Ile flottante au caramel (3,7,1)  
 Crème dessert à la vanille 

**SALADE BAR**  
 Créée du jour (4)  
 Paupiette de veau (7)  
 Poêlée de légumes vert sautées (7)  
 Gratin de pâtes complète (7)  
 Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre (7)   
 Corbeille de fruits frais 

Jeudi 06

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Carottes aux agrumes  
 Champignons vinaigrette (10)  
 Pêche au thon (4,7)

Crousty végétarien  
 Créée du jour (4)

Filet de poulet à l'indienne (7,8)

Saute de porc à la moutarde (10,7)

Carotte la crème (7)  
 Cœur de blé (1,7)

Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre AB

Farandole de fruits

**SALADE BAR**

Saute de volaille au curry (7)

Crée du jour (4)

Chou-fleur persille (7)  
 Quinoa (7)

Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre (7) AB

Dessert varies  
 Salade de fruits frais

Vendredi 07

Pillon de poulet à la basquaise (1,3,7)

Steak au fromage (1,3,7)  
 Créée du jour (4)

Gratin dauphinois (1,7)  
 Poêlée méridionale (7)

Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre AB

Beignets au chocolat (1,3,7,8)  
 Donuts au sucre (1,3,7)  
 Tarte aux pommes (1,3,7)

Farandole de fruits

**SALADE BAR**

Raviolis au fromage (1,7)

Poêlée de légume vert (7)

Assortiment de fromage (7)  
 Yaourt nature sucre AB

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 »

Aveyron



Saveur Tarn



Haute valeur environnementale

**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

