

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

Du lundi 10 mars au vendredi 14 mars 2025

déjeuner

diner

Lundi 10

Boulettes de bœuf à la tomate (7) 
 Pavé de canard au poivre
 Galette de potiron
 Filet de poisson pané (4)

 Poêlée ratatouille (7)
 Pennes au beurre (7) 

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

 Salade de fruits frais 
 Assortiment de gâteau sec (1.3.7.8) 

SALADE BAR
 Veloute de légumes

 Aile de poulet aux épices
 Filet de poisson meunière (1,4)

 Pomme de terre grenaille (1,7)
 Choux fleur persillés (1,7)

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

 Corbeille de fruits frais 

 Mousse au chocolat

Mardi 11

Salade verte composée (3,6,10)
 Artichaud vinaigrette (10,6)
 Œufs mayonnaise (3,7)
 Radis beurre (7)
 Roulé aux fromages (1,3,7)

 Sauté de dinde aux épices douces
 Cordon bleu de dinde (1,3,7)
 Quiche aux poireaux (1,3,7)
 Nuggets de poisson (1,4)

 Petit pois carotte (7)
 Semoule parfumée (1,7)

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

 Crème dessert vanille  (7)
 Liégeois pomme fraise (7)
 Liégeois banane chocolat (7)
 Lait chocolaté (7)
 Salade de fruits frais

SALADE BAR

 Tarte aux fromages (1,3,7)
 Poêlée de légumes verts (7)

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

 Yaourt aux fruits 

 Salade de fruits frais
 Corbeille de fruits 

Mercredi 12

Salade verte composée (3,6,10)
 Assiette de charcuterie
 Carottes aux agrumes
 Terrine de poisson (3,4,7)
 Champignon vinaigrette

 Sauté de canard à l'orange 
 Créée du jour (4)
 Omelettes aux herbes (3,7)

 Poêlée de légumes façon maraichère 
 Riz IGP parfumée (1,7)
 Yaourt nature sucré (7) 
 Assortiment de fromage (7)

 Salade de fruits aux litchis
 Feuilleté à la framboise (1,3,7)
 Madeleine tiède maison (1,3,7)

SALADE BAR

 Filet de poulet à la crème de champignons (7)
 Créée du jour (4)
 Duo de céréales (1,7) 
 Poêlée de légumes verts sautés (7)






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

 Corbeille de fruits frais 

<p>Jeudi 13</p>	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de charcuterie Wrap de légumes (7,10,6) Entrée chaude (1,7)</p> <p>Côte de porc sauce charcutière (7,10) </p> <p>Sauté de bœuf à la provençale  Créée du jour (4)</p> <p>Frites de pomme de terre (1)</p> <p>Haricots verts persillés  (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Assiette de fromages (7) </p> <p>Yaourt nature sucré (7)  </p> <p>Assiette de fruits frais </p> <p>Compote de pomme abricot  Farandole de fruits de saison</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Lasagnes végétarienne (1,3,7)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7)  </p> <p>Dessert variés</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Muffin chocolat (1,3,7,8)</p> <p>Assortiment de glace (1,3,7,8)</p>
<p>Vendredi 14</p>	<p>Sauté de lapin à la moutarde (10)</p> <p>Sauté de poulet aux oignons   Poisson bordelaise (4)</p> <p>Purée de pomme de terre (1,7) Poêlée de légumes grillés (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Fromage blanc sucré (7)  </p> <p>Yaourt nature sucré (7)  </p> <p>Carrot cake (1,3,7,8) Paris Brest (1,3,7,8) Mousse chocolat maison (3,7,8) Donnuts sucré (1,3,7) Tarte aux abricots (1,3,7)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Cervelas obernois (7) Raviolis légumes (1,7) Dos de colin à la sauce safrane (4,7)</p> <p>Coquillettes complètes (7)  </p> <p>Epinard à la crème (7) </p> <p>Poêlée de légumes verts (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7)</p> <p>Yaourt nature sucré  </p> <p>Salade de fruit 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 »
-  Saveur Tarn
-  Label rouge
-  Aveyron
-  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


LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL
E. LACOMBE
TOULOUSE

 Fait maison