

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

dîner

Steak de bœuf grilles 
 Cordon bleu de dinde
 Croc tofu provençal
 Filet de poisson pané (4)

Poêlée campagnarde (7)
 Pennes au beurre (7) 

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

Salade de fruits frais 
 Assortiment de gâteau sec (1,3,7,8) 

SALADE BAR

Crée du jour (4)
 Crépinette de porc

Pomme de terre sarladaise (1,7)
 Poêlée de légumes verts (7)

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

Corbeille de fruits frais 
 Oreillettes (1,3,7)
 Gâteau basque à la crème anglaise (1,3,7)

Salade verte composée (3,6,10)
 Assiette de charcuterie
 Œufs mayonnaise (3,7)
 Salade de penne au thon (1,4)
 Radis beurre (7)

Steak au chorizo
 Émincé de bœuf aux poivrons 

Crée du jour (4)

Duo de carottes maraichère (7)
 Purée de pomme de terre (1,7)

Assiette de fromage (7) 
 Assortiment de fromages (7)
 Yaourt nature sucré (7)  
 Compote de pommes 

SALADE BAR

Tarte au fromage (1,3,7)
 Poêlée de légumes verts (7)
 Petit épeautre cuisines bio (1) 

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



Yaourt aux fruits  


Salade de fruits frais
 Assortiment de glace (1,3,7,8)

Salade verte composée (3,6,10)

Assiette de charcuterie
 Carottes aux agrumes
 Terrine de poisson (3,4,7)
 Avocat vinaigrette (10)

Tortellini mozzarella fromage (1,7)
 Sauce tomate
 Sauce fromagère, ail, persil (7)

Poêlée ratatouille   (7)

Salade de fruits aux litchis
 Farandole de fruits 

SALADE BAR

Crée du jour (4)
 Wings de poulet tex mex

Gratin de courgettes pomme de terre (1,3,7)
 Poêlée de légumes verts sautés (7)

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

Corbeille de fruits frais 
 Fouace aveyronnaise (1,3,7) 
 (Vanille, myrtilles)

Salade verte composée (3,6,10)
 Assiette de charcuterie
 Wrap de légumes (7,10,6)
 Pêche au thon (4,7)
 Entrée chaude (1,7)

Sauté de canard aux olives
 Crêpinette de porc en sauce (7)
 Longe de thon grillée (4)
 Croque-monsieur fromage (1,3,7)

Semoule parfumée (1,7)
 Épinards à la crème (7) AB

Assortiment de fromages (7) AB

Yaourt nature sucré (7) AB

Assiette de fromages (7) AB

Assiette de fruits frais
 Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)

SALADE BAR

Crêpe du jour (4)
 Sauté de porc aux pruneaux
 Poêlée de légumes verts (7)
 Pomme de terre grenaille au paprika (1,7)
 Assortiment de fromages (7)
 Yaourt nature sucré (7) AB

Liégeois aux fruits
 Salade de fruits frais

Blanquette de veau à l'ancienne (7)
 Lamelle d'encornet en persillade (4)
 Rougail de saucisse

Riz IGP parfumé (1,7)
 Poêlée de légumes bio AB

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

Cookie artisanal aux 3 chocolats (1,3,7,8)

SALADE BAR

Lasagne végétarienne (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

LÉGENDE

-  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