

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

dîner

Lundi
31 mars 2025

Sauté de canard à l'oranges 

Farcous végétarien (1, 3, 7)

Filet de poisson pané (4)

Poêlée ratatouille (7)

Pennes au beurre (7) 

Yaourt nature sucre (7)  

Assortiment de fromage (7)

Salade de fruits frais 

Assortiment de gâteaux secs (1, 3, 7, 8)

SALADE BAR

Créée du jour (4)

Wings de poulet tex Mex

Crêpinette de porc sauce poivre (7)

Poêlée de légumes verts (7)

Blé aux petits légumes (1, 7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Salade de fraise banane

Mirabelles au sirop

Roulé à la cannelle (1, 3)

Mardi
1^{er} avril 2025

Salade verte composée (3, 6, 10)

Assiette de charcuterie

Œufs mayonnaise (3, 7)

Macédoine de légumes (7, 10)

Carottes râpées aux agrumes


Feuilleté fromage (1, 7)

Galette de potiron

Nuggets de poulet (1, 4)

Sauté de porc aux poivrons  (10)

Boulettes de bœuf à la tomate (7)

Poêlée de légumes campagnarde (7) 

Pomme de terre persilles (7)

Assiette de fromages (7) 

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Compote de pommes 

Compote d'abricots 

SALADE BAR

Tarte aux légumes (1, 3, 7)

Poêlée de légumes verts (7)

Quinoa (1,7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Yaourt aux fruits  

Corbeille de fruits 

Tropézienne (1, 3, 7)

Tarte chocolat (1, 3, 7, 8)

Mercredi
2 avril 2025

Salade verte composée (3, 6, 10)

Assiette de charcuterie


Terrine de poisson (3, 4, 7)



Tomates burrata basilic (7)

Radis beurre (7)

Sauté de pintade aux raisins 

Créée du jour (4)

Faux filet de bœuf grillé 

Haricots verts persillés  

Purée de pommes de terre (1, 7)

Purée de vitelottes (1, 7)

Salade de fruits aux litchis

Île flottante au caramel (1, 3, 7)

SALADE BAR

Créée du jour (4)

Côtes de porc sauce charcutière (10, 7)

Gratin de courgettes pomme de terre (1, 7)

Assortiment de fromage (7)

Yaourt nature sucre (7)  

Corbeille de fruits frais 

Fouace aveyronnaise (1, 3, 7) 

Vanille, chocolat, myrtille

Jedi
3 avril 2025

Salade verte composée (3, 6, 10)
Assiette de charcuterie
Wrap végétarien (7, 10, 6)
Betterave vinaigrette (10)
Champignons de paris à la crème (1,7)

Sauté de porc à la moutarde (10)
Cordon bleu de dinde (1, 3, 7)
Pavé soja et blé (1, 6)
Truite aux amandes (4,8)

Épinards à la béchamel (7)
Pomme de terre sarladaise (1, 7)

Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucre (7)
Fromage blanc à la crème de marron (1, 7)

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

SALADE BAR

Merguez de bœuf
Criée du jour (4)

Courgettes sautées (7)
Riz IGP de Camargue

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

Desserts variés
Salade de fruits frais

Vendredi
4 avril 2025

Filet de tenders végétariens
Steak grillé
Sauté de mouton aux abricots
Criée du jour (4)

Aligot de l'Aubrac
Gratin de pomme de terre à la provençale (1, 7)

Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré

Madeleine maison (1,3,7)
Beignets au chocolat (1, 3, 7, 8)
Salade d'ananas à la framboise

SALADE BAR

Tarte aux poireaux (1, 3, 7)
Cervelas obernois (7)

Gratin de pâtes (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)

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