

# Semaine 30 au 03 avril 2026

## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat Toulouse

### Déjeuner

### Diner

Lundi 30

Salade verte composée (3,10)  
 Assiette de charcuterie (7)  
 Tomates feta (7)  
 Pêche au thon (4,7)  
 Radis beurre (7)

Cordon bleu de dinde (1,3,7)  
 Sauté de porc IGP aux poivrons (7)  
 Poisson bordelaise (4,7,8)  
 Omelette aux légumes grillés (3,7)

Gratin de pomme de terre saveur truffe (1,7)  
 Haricots verts persillés (7)

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

Salade de fruits frais  
 Compote de pomme abricot (AB)

**SALADE BAR**

Cervelas obernois (7)  
 Créée du jour (4)

Riz parfumé IGP (1,7) (7) (AB)  
 Courgettes fraîches sautées (7) (7) (AB)

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

Farandole de fruits frais (7)  
 Assortiment de glaces (3,7,8)  
 Brioche pain perdue (1,3,7)

Mardi 31

Boulettes de bœuf à la tomate  
 Crêpinette de porc sauce poivre (7)  
 Tarte aux poireaux (1,3,7)  
 Calamars à la romaine (1, 4,7)

Pâtes au beurre (1,7)  
 Poêlée ratatouille

Assiette de fromages AOC (7) (7) (AB)  
 Assortiment de fromages (7) (AB)

Yaourt nature sucré (7) (7) (AB)

et

Farandole de fruits frais (7) (7) (AB)

Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)

**SALADE BAR**

Wings de poulet  
 Boulettes de blé pois (AB)

Galette de pomme de terre (1,3,7)  
 Aubergines cuisinées (7)

Assiette de fromages AOP (7) (7) (AB)  
 Fromage blanc (7) (AB) (7) (AB)

Vache et brebis  
 Et ses confitures bio (AB)

Mercredi 01

Salade verte composée (3, 6,10)  
 Concombre sauce César (3, 6, 10) (7) (AB)  
 Sardine beurre (7,4)  
 Artichaud vinaigrette (7)  
 Entrée chaude (1,3,7)

Tortelloni tomate mozzarella (AB) (1,7)  
 Sauce fromagère ou sauce tomate (7)

Poêlée brocolis champignons (7)

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

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

**SALADE BAR**

Paupiette de veau aux poivres  
 Créée du jour (4)

Poêlée de légumes verts (7)  
 Cœur de blé cuisiné (1,7)

Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7) (AB) (7) (AB)  
 Yaourt à la banane (7) (7) (AB)

Farandole de fruits (7)

<p>Jeudi 02</p>	<p>Salade verte composée (10) Salade coleslaw(3,7,10) Duo de betterave carottes AB Entrée chaude (1,7,3)</p> <p>Saucisse au fenouil Sauté de volaille aux épices douces Créée du jour (4)</p> <p>Semoule parfumée (1,7) Tian de légumes aux herbes</p> <p>Fromage blanc non sucré (7) AB Assiette de fromages AOC</p> <p>et</p> <p>Farandole de fruits frais</p> <p>Ile flottante au caramel (1,3,7) Mousse chocolat (3,7,8) Mousse à la mirabelle (3,7)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Créée du jour (4) Travers de porc confit</p> <p>Lentilles cuisinées AB (7) Gratin de brocolis (1,7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt aux fruits (7) AB Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>Compote de pomme à la cannelle (7) AB Salade de fruits frais</p>
<p>Vendredi 03</p>	<p>Crousty légumes mozzarella Navarin d'agneau Filet de poulet à l'italienne (7) Créée du jour(4)</p> <p>Aligot de l'aubrac (1,7) Pomme de terre grenaille au sel de guerande (1) Fenouil à la tomate</p> <p>Assortiment de fromages (7) AB</p> <p>Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>Assiette de fruits frais Paris Brest (1,3,7,8) Profiteroles chocolat (1,3,7,8)</p> <p>Chocolat de pâques</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Croque fromage (1,3,7) Poêlée de légumes (7) Assortiment de fromages (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>Corbeille de fruits Desserts variés</p>

Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française  
La cuisine du lycée pierre de fermat réalise un réel travail lié aux goûts et à la qualité des produits.

Malgré tout le soin que nous portons à prévenir les allergies alimentaires, nous ne pouvons en aucun cas garantir l'absence des allergies incriminées.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

#### LEGENDE



Produit local



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit labélisé « Bleu blanc cœur »



Saveur Tarn



Label rouge



Aveyron



Aide UE à destination des écoles



#### 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