

Semaine 06 au 10 avril 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat Toulouse

Déjeuner

Diner

Lundi 06

Lundi de pâques

Férié



Mardi 07



Salade d'endives aux noix (8,10)
 Salade coleslaw (3,7,10)
 Assiette de charcuterie
 Œuf mimosa (3,7,10)

Cordon bleu de dinde
 Boulette de bœuf à la tomate
 Poisson bordelaise (4)

Gratin de pomme de terre à la provençale (1,7)
 Haricots verts persillés (7)

Yaourt nature non sucré (7)  

Assortiment de fromages (7)  

Farandole de fruits frais  

Compote de pomme 

Salade de fruits frais

SALADE BAR

Sauté de volaille à l'italienne
 Quiche au fromage (1,3,7)
 Créée du jour (4)

Poêlée de légumes wok  (7) 

Poêlée camarguaise (1)

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

Salade de fruits frais 

Et son biscuit au sésame (1,3,7,11)

Mercredi 08

Salade verte composée (3, 6, 10)
 Salade de pomme de terre au thon (1,3, 4, 10)
 Sardine beurre (7,4) 

Sauté de porc à la provençale 

Calamars à la romaine (1,7,4)

Pâtes au beurre  (1,7)
 Poêlée ratatouille (7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Yaourt à la fraise (7)  

Assortiment de glaces (1,3,7,8)

Salade de fruits frais 

SALADE BAR

T Bone de veau

Pavé fromager (7)

Poêlée de légumes verts (7)
 Pomme de terre rôtie

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré (7)  

Yaourt à la banane (7) 

Farandole de fruits 

Chausson aux pommes (1,3,7)
 Chouquette au sucre (1,3,7)

Jeudi 09



Salade verte composée (3, 6, 10)
 Duo de concombre tomates (10)
 Carottes aux agrumes AB
 Betterave vinaigrette
 Asperges vinaigrettes (10)
 Aiguillette de poulet pané (1, 3, 7)
 Steak haché AB
 Sauté de canard à l'orange
 Créée du jour (4)
 (7)
 Purée de pomme de terre (7)
 Aligot de l'Aubrac (7)
 Fromage blanc non sucré (7)
 Assiette de fromage AOC
 Ile flottante au caramel (3, 7)
 Crème brûlée à la pistache (1, 3, 7, 8)
 Mousse chocolat (1, 3, 7, 8)
 et
 Farandole de fruits frais AB

SALADE BAR

Créée du jour (4)
 Goulash de bœuf
 Farcous végétarien (1, 3, 7)
 Gnoccki au beurre (1, 7) AB
 Mousseline butternut (1, 3, 7)
 Assortiment de fromages (7)
 Yaourt aux fruits (7)
 Yaourt nature sucré (7) AB
 Pommes cuites à la cannelle (7)
 Salade de fruits frais

Vendredi 10

Quiche loraine (1, 3, 7)
 Merguez grillés
 Cuisse de poulet sauce champignons
 Créée du jour (4)
 Poêle de légumes grillés (1, 7) AB
 Frites de pomme de terre (1, 7) AB
 Assiette de fromage AOC (7)
 Assortiment de fromages (7)
 Yaourt nature sucré (7) AB
 Eclair chocolat (1, 3, 7, 8)
 Donnut sucré (1, 3, 7)
 Tarte au flan (1, 3, 7, 8)
 Beignet à la pistache (1, 3, 7, 8)
 assiette de fruits frais

SALADE BAR

Paupiette de veau
 Créée du jour (4)
 Poêlée de légumes (7)
 Semoule parfumée (1, 7)
 Assortiment de fromages (7)
 Yaourt nature sucré (7) AB
 Corbeille de fruits
 Desserts variés

Toutes nos viandes et nos volailles sont d origine française

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

- Fait maison
- Aide à destination des écoles
- Haute valeur environnementale