

Semaine 13 au 17 avril 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat Toulouse

Déjeuner

Diner

Lundi 13



Sauté de bœuf à la provençale
Paupiette de veau en sauce (7)
Filet de poisson meunière (4)
Galette blé épinards (1,3,7)

Frites de pomme de terre (1,7)
Haricots verts persillés (7)
Yaourt nature non sucré (7)
Assiette de fromages AOP (7)
Assortiment de fromages (7)

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

Hors d'œuvre variés

Cordon bleu de dinde (1,3,7)
Aile de poulet aux épices douces
Criée du jour (4)

Petits épeautres cuisinés (1,7)
Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromages (7)
Fromage blanc nature (7)
Fromage blanc aux fruits (7)

Galette aux pommes (1,3,7)

Mardi 14



Salade verte composée (3, 6, 10)
Tomates vinaigrette (3, 6, 10)
Assiette de charcuterie
Asperges vinaigrette (10)
Avocat vinaigrette (10)

Steak haché de bœuf
Tarte colin oseille (1,7,3,4)
Crêpinette de porc
T Bone de veau à la crème (7)

Riz de Camargue IGP pilaf (1,7)
Courgettes fraîches sautées

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

Et
Farandole de fruits

Hors d'œuvre variés

Lamelle de poulet aux épices
Criée du jour (4)

Poêlée de légumes verts (7)
Potato pops (1)

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

Farandole de fruits frais
Crème renversée caramel (3,7)

Mercredi 15

Salade verte composée (3, 6, 10)
Pêche au thon (4,7)
Tomates vinaigrette (3, 6, 10)
Sardine beurre (7,4)

Tortellinis fromage mozzarella (1,7)
A la crème

Poêlée ratatouille (7)

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

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

Hors d'œuvre variés

Tarte saumon poireaux (1,3,4)
Kefkas de légumes

Duo de pâtes et légumes verts à la mascarpone (7)

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

Gaufre de liège (1,3,7)
Farandole de fruits

| | | |
|--------------------|---|---|
| <p>Jeudi 16</p> | <p>Salade verte composée (3, 6, 10) Carottes aux agrumes AB Radis beurre (7) Duo de brocolis chou fleur AB Assiette de charcuterie Filet de poulet à la crème (7) Tajine de porc aux pruneaux Poisson bordelaise (1,7,4) Semoule parfumée (1,7) Poêlée de légumes grillés (7) Fromage blanc non sucré (7) AB Assiette de fromages AOC et Farandole de fruits frais Compote de pommes AB</p> | <p>Hors d'œuvre variés Saucisse de canard (10) Crêpe du jour (4) Gratin de pomme de terre (1,7) Epinards à la crème (7) Assortiment de fromages (7) Yaourt aux fruits (7) Yaourt nature sucré (7) AB Salade de fruits frais Finger aux fraises, crème fouettée vanille (1,7)</p> |
| <p>Vendredi 17</p> | <p>Sauté de poulet au curry vert Saucisse de toulouse au piment d'espelette Crêpe du jour (4) Gratin de penne à la mozzarella (1,7) Poêlée brocolis champignons (7) Assiette de fromages AOC (7) Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7) AB Assiette de fruits frais Compote de pommes, poires AB</p> | <p>SALADE BAR Lasagne aux légumes (1,3,7) Lasagne bolognaise (1,3,7) Poêlée de légumes (7) Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7) AB Corbeille de fruits Desserts variés</p> |

Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française

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

Ces 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



Haute valeur environnementale



Fait maison



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