

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

04 au 07 mai 2026

déjeuner

diner

Lundi 04



Steak haché de porc à l'andalouse
Sauté de poulet au citron
Nuggets de légumes emmental (1,7)
Poisson à la bordelaise (4)

Poêlée brocolis champignons (7)
Pennés au beurre (1,7)

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

Salade de fruits frais
Eclair vanille (1,3,7)
Beignet chocolat (1 ; 3 ; 7 ; 8)
Donuts sucré (1,3,7)

Hors d'œuvre variés

Criée du jour (4)
Pillon de poulet à la basquaise

Epinards à la crème (7)
Pomme de terre sarladaise (1,7)

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

Corbeille de fruits frais

Mardi 05



Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Macédoine de légumes (7,10)
Champignons vinaigrette (11)
Duo de tomate concombre

Cordon bleu de dinde (1,3,12)
Sauté de porc à la moutarde
Criée du jour (4)
Haricots verts persillés (7)
Purée de pomme de terre (7)

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

Hors d'œuvre variés

Filet de poulet à la crème (7)
Falafel de pois (1,9,10)
Courgettes fraîches sautées (7)
Ebly aux petits légumes (1,7)

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

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits
Duo de chou vanille et chocolat (1,3,7,8)

Mercredi 06



Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Carottes aux agrumes
Terrine de poisson (3,4,7)

Tortellini tomate mozzarella (1,7)
Poêlée ratatouille
Yaourt nature sucré (7)
Assortiment de fromages (7)

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


Hors d'œuvre variés

Criée du jour (4)
Paupiette de veau à la crème (7)
Empanadas de bœuf (1,3,7)

Poêlée de pennés aux légumes (1,7)

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

Crème dessert vanille (7)
Crème dessert chocolat (7,8)

<p>Jeudi 07</p> 	<p>Salade verte composée (3,6,10) Assiette de nems (porc)(1,3,7,6) Salade de wakame</p> <p>Duo de coleslaw et betterave rouge (1,3,7) Assiette de charcuterie</p> <p>Sauté de poulet au piment d'Espelette Spicy de poulet (1,3) Poêlée de saumon à la texane (4) Crousty végétarien</p> <p>Riz de Camargue IGP parfumé (1, 7) Poêlée de légumes grillés citron basilic (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) AB Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8) Salade de fruits frais</p>	<p>Hors d'œuvre variés</p> <p>Lasagnes à la bolognaise (1,3,7) Lasagnes aux légumes (1,3,7)</p> <p>Poêlée de légumes verts (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7)</p> <p>Desserts variés Salade de fruits frais</p>
<p>Vendredi 08</p>	<p>Jour Férié</p>	

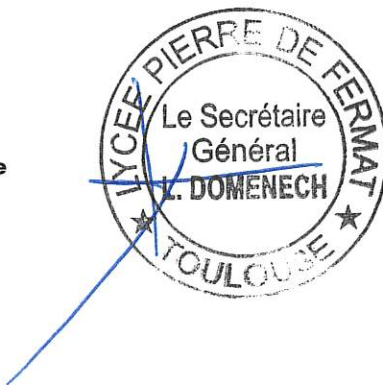
Toutes nos viandes et nos volailles sont d'origine française

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**