

# Semaine du 18 au 22 mai 2026


## Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

### déjeuner

### diner

Lundi 18

Sauté de bœuf à la provençale (7)    
 Crêpinette de porc sauce poivre (7)  
 Créée du jour (4)  
 Fallafel de pois chiches   
 Poêlée wok de légumes (7)  
 Pennés au beurre (7)   
 Yaourt nature sucré (7)    
 Fromage blanc sucré (7)    
 Assortiment de fromages (7)  
 Assiette de fruits frais   
 Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)


Hors d'œuvre variés  
 Pizza légumes  (1)  
 Aile de poulet tex Mex  
 Gratin de pomme de terre à la provençale (1,7)  
 Poêlée de légumes verts persillés (7)  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)    
 Fromage blanc à la crème de marron (1,7)  
 Corbeille de fruits frais 

Mardi 19

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Assiette de melon  
 Concombre à la menthe (7)  
 Radis croq sel  
 Pilon de poulet à la basquaise   
 Steak haché de bœuf et pois  
 Créée du jour (4)  
 Fricasse d'aubergines et courgettes    
 Riz camarguais IGP (1,7)   
 Assiette de fromages (7)   
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature non sucré (7)    
 et  
 Farandole de fruits frais    
 Compote de pomme 

Hors d'œuvre variés  
 Créée du jour (4)  
 Sauté de veau aux olives   
 Rôsti de pomme de terre (1,7)  
 Poêlée de légumes verts (7)  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)    
 Cookies chocolat (1,3,7,8)  
 Chouquettes sucrés (1,3)  
 Salade de fruits frais

Mercredi 20

Salade verte composée (3,6,10)  
 Assiette de charcuterie  
 Carottes aux agrumes (10)  
 Salade de perles et avocats (1)  
 Duo de tomates concombre (10)  
 Emince de porc curry bali  
 Tarte aux poireaux (1,3,7)  
 Purée de pomme de terre (1,7)  
 Flan d'épinards (3,7)  
 Yaourt nature sucré (7)    
 Assortiment de fromages (7)   
 Salade de fruits aux litchis  
 Assortiment de glaces (1,3,7,8)

Hors d'œuvre variés  
 Cordon bleu de dinde (1,7)   
 Créée du jour (4)  
 Petit épeautre bio (1,7)   
 Tomates à la provençale  
 Assortiment de fromages (7)  
 Yaourt nature sucré (7)    
 Corbeille de fruits frais   
 Assortiment de compote





Jeudi 21

Filet de poulet à la crème (7)   
 Axoa de veau   
 Beignet de calamars (1,3,4,7)   
 Pomme de terre grenaille (1,7)   
 Haricots verts persillés (7)   
 Yaourt nature non sucré (7)   
 Assortiment de fromages (7)   
 Madeleine nappé chocolat (1,3,7,8)   
 Muffin au chocolat (1,3,7,8)   
 Tarte à la rhubarbe (1,3,7)   
 Coupe glace (3,7)   
 Salade de fraise 

Hors d'œuvre variés   
 Côte de porc sauce charcutière   
 Créée du jour (4)   
 Petits pois cuisinés (7)   
 Assortiment de fromages (7)   
 Salade de fruits frais   
 Crème dessert au chocolat (7)   
 Yaourt à la banane (7) 

Vendredi 22

Saucisse aux piments d'Espelette   
 Sauté de poulet au citron   
 Créée du jour (4)   
 Crousty végétarien (1,7)   
 Semoule parfumée (1,7)   
 Gratin de brocolis chou fleur (1,7)   
 Assortiment de fromages (7)   
 Assiette de fromages (7)   
 Yaourt nature sucré (7)   
 Fromage blanc non sucré (7)   
 Salade de fruits frais 

Hors d'œuvre variés   
 Lasagne aux légumes (1,7)   
 Assortiment de fromages (7)   
 Yaourt nature sucré   
 Salade de fruits frais   
 Dessert variés (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



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

