

Semaine 11 au 13 mai 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat Toulouse

Déjeuner

Diner

Lundi 11

Boulettes de bœuf à la tomate
Sauté de porc IGP aux poivrons
Farcous végétarien (3,7)
Créée du jour (4)
Pâtes au beurre (1,7)
Poêlée de légumes grillés (7)
Yaourt aux fruits (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Assiette de fromages AOP (7) 
Assortiment de fromages (7) 
Salade de fruits frais
Tarte chocolat (1,3,7,8)
Salade de fruits frais

Hors d'œuvre variés
Aile de poulet aux épices douces
Créée du jour (4)
Gratin de pomme de terre à la truffe (1,7)
Poêlée de légumes verts (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Farandole de fruits frais 

Mardi 12

Salade verte composée (3, 6, 10)
Asperge vinaigrette (3, 10) 
Avocat mayonnaise (3, 7, 10)
Assiette de charcuterie
Tarte courgettes chèvres (1, 3, 7) 
Fondant de poulet farcie aux cèpes
Sauté de canard aux olives
Crousti fromage (1, 3, 7, 8)
Aligot de l'Aubrac (1, 7)
Pomme de terre sarladaise (1, 7)
Poêlée de légumes frais (7) 
Assiette de fromages AOC (7) 
Assortiment de fromages (7) 
Yaourt nature sucré (7) 
assiette de fruits frais 
flan caramel (7)
danette chocolat (7, 8)
yaourt lait de coco pêche

Hors d'œuvre variés
Bolognaise de bœuf 
Bolognaise végétarienne 
Spaghetti (1, 7)
Brocolis vapeurs (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Yaourt à la banane (7) 
Farandole de fruits 

Mercredi 13

Salade verte composée (3, 6, 10)
Pêche au thon (4, 7)
Tomates vinaigrette (3, 6, 10)
Sardine beurre (7, 4) 
Sauté de poulet à la mexicaine (7) 
Créée du jour (4)
Frites de pomme de terre (1)
Tomate provençale (1, 7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Salade de fruits frais 
Compote de pomme bio 
Et
Farandole de fruits 

Hors d'œuvre variés
Pizza aux légumes 
Poêlée de légumes verts (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Yaourt à la banane (7) 
Farandole de fruits 



Jeudi 14

Vendredi 15

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