

Semaine 26 au 29 mai 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat Toulouse

Déjeuner

Diner

Lundi 25

Jour férié

SALADE BAR

Mardi 26

Cordon bleu de dinde (1,3,7)
Filet de poisson meunière (4)
Côte de veau à la crème forestière (7)
Omelettes aux fromages (1,3,7)

Tortellinis au beurre (1,7) AB
Poêlée ratatouille (7)

Yaourt aux fruits (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Assiette de fromages AOP (7) AB
Assortiment de fromages (7) AB

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

Créée du jour (4)
Tarte aux poireaux (1,3,7)
Paupiette de veau à la crème (7)

Riz façon paëlla (1,7)
Julienne de légumes verts (7)

Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Farandole de fruits frais
Crêpe chocolat ou confiture (1,3,7,8)

Mercredi 27

Salade verte composée (3, 6, 10)
Pêche au thon (4,7)
Tomates vinaigrette (3, 6, 10)
Assiette de melon

Pavé de canard aux poivres
Tarte lorraine (1,3,7)
Créée du jour (4)

Frites (1)
Courgettes fraîches sautées AB
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Compote de pomme AB
Salade de fraises

SALADE BAR

Bruschetta aux légumes (1,7)
Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Fromage blanc nature (7) AB
Et ses accompagnements

Jeudi 28

Rougail de saucisse
Gigot d'agneau à la crème d'ail
Cuisse de poulet
Galette de potiron (1,3,7)

Riz blanc IGP parfumé (1,7)
Haricots rouges cuisinés
Poêlée brocolis champignons (7)
Fromage blanc non sucré (7) AB
Assiette de fromages AOC (7)

Panna cotta aux fruits rouges (3,7)

Eclair au chocolat (1,3,7,8)
Chouquettes au sucre (1,3,7)
tarte aux pommes (1,3,7)

Farandole de fruits frais AB

SALADE BAR

Lomo de porc au piment d'Espelette
Créée du jour (4)

Blé aux petits légumes AB (7)
Epinards à la crème (1,7)

Assortiment de fromages (7)
Yaourt aux fruits (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Pommes cuites à la cannelle (7)
Salade de fruits frais

Vendredi 29	<p>Salade verte composée (3, 6, 10) Duo de concombres tomates (10) Carottes aux agrumes AB Radis beurre (7)</p> <p>Bolognaise de bœuf Bolognaise végétarienne (pois) Crêpe du jour (4)</p> <p>Poêlée de légumes grillés (7) spaghetti (1)</p> <p>Assiette de fromages AOC (7) Assortiment de fromages (7)</p> <p>Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>assiette de fruits frais Assortiment de glaces (1,3,7,8)</p>	<p>SALADE BAR</p> <p>Merguez de bœuf Filet de poisson bordelaise (1,4)</p> <p>Pomme de terre grenaille Carottes à la crème (7)</p> <p>Assortiment de fromages (7) Yaourt nature sucré (7) AB</p> <p>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



- 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