

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

01 au 05 juin 2026

déjeuner

diner

Lundi 01

Boulettes de veau aux épices
Farcoux aveyronnais
Crêpe du jour (4)

Haricots verts persillés (7)
Aligot d'Aubrac (1,7)
Purée de pomme de terre (1,7)

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

Salade de fruits frais
Compote de pomme bio

Madeleine au chocolat (1,3,7,8)

Hors d'œuvre variés

Crêpe du jour (4)
Travers de porc

Poêlée de légumes (7)
Semoule parfumée (1,7)

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

Muffin chocolat (1,3,7,8)

Corbeille de fruits frais

Mardi 02

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Duo de melon pastèque
Duo de tomates concombres

Nugget de poulet (1,3,12)
Paupiette de veau sauce poivre
Crêpe du jour (4)

Poêlée de légumes bretonne (7)
Pommes de terre vapeur persillés (7)

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

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

Hors d'œuvre variés

Suprême de pintade à la pêche
Keftas de légumes

Fricassé de légumes frais (7)
Eble aux petit légumes (1,7)

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

Yaourt aux fruits

Corbeille de fruits
Cake chocolat (1,3,7,8)

Mercredi 03

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

Tortellini oriental lentilles (1,7)
Poêlée ratatouille (7)
Yaourt nature sucré (7)
Assortiment de fromages (7)

Salade de fruits frais
Farandole de fruits de saison

Hors d'œuvre variés

Crêpe du jour (4)
Saucisse de Toulouse aux fenouils

Pomme de terre gersoise (1,7)

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

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



Jeudi 04



Salade verte composée (3,6,10)
Salade de wakame
Pastèque avec billes de chèvre (7)
Assiette de charcuterie

Cuisse de poulet au piment d'Espelette
Crêpe du jour (4)
Specy de poulet (1,3,7)

Gnocky de pomme de terre (1,7)
Poêlée de légumes grillés citron basilic (7)

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

Tarte normande pomme cassis (1,3,7)
Tarte au citron (1,3,7)
Crêpe chocolat (1,3,7,8)
Salade de fruits frais

Hors d'œuvre variés

Bruschetta aux légumes (1,7)
Bruschetta aux poulets (1,7)

Poêlée de légumes verts (7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt à la banane (7)
Yaourt nature sucré (7)
Salade de fruits frais

Vendredi 05



Piccatas de poulet à l'orientale
Duo merguez et chipolatas
Crêpe du jour

Frites de pomme de terre (1)
Tomates à la provençale (1)

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

Ile flottante au caramel (1,3,7,8)
Crème brûlée à la framboise (1,3,7)
Crème brûlée pistache (1,3,7,8)

Hors d'œuvre variés

Lasagne bolognaise (1,3,7)
Lasagne aux légumes (1,3,7)

Salade verte

Yaourt à la banane (7)
Yaourt nature sucré (7)
Desserts variés

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



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