

Semaine du 15 au 19 juin 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 15

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Assiette de melon
Concombre à la menthe (7)
Tomate mozzarella (7)
Steak haché, sauce poivre AB (7)
Cuisse de poulet rôtie
Cervelas obernois (7)
Poisson bordelaise (1,4,7)
Poêlée de légumes verts (7)
Pennés au beurre (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Assortiment de fromages (7)

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

Hors d'œuvres variés
Crêpe du jour (4)
Filet de poulet à la crème (7)
Gratin de pommes de terre à la provençale (1,7)
Poêlée de légumes verts chou romanesco (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Corbeille de fruits frais 
Danette chocolat (7,8)
Danette vanille (7)

Mardi 16

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Assiette de melon
Concombre à la menthe (7)
Radis croq sel
Paupiette de veau 
Travers de porc confit
Filet de julienne (1,4)

Haricots verts persillés (7) AB
Ebly aux petits légumes (1,7)
Assiette de fromages (7) 
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature non sucré (7) 
Farandole de fruits frais 
Panna cotta aux fruits exotiques (1,7)

Hors d'œuvres variés
Aile de poulet tex Mex
Crêpe du jour (4)
Tortellini à la crème (7)
Poêlée de légumes verts (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 

Salade de fruits frais
Éclair chocolat (1,3,7,8)
Tarte aux abricots (1,3,7)
Tarte citron meringue (1,3,7)

Mercredi 17

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Carottes aux agrumes (10)
Salade de perles et avocats (1)
Duo de tomates concombre (10)
Crêpe du jour (4)
Boulettes de bœuf à la tomate AB
Frites de pommes de terre (1)
Courgettes fraîches sautées AB 
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Salade de fruits aux fraises

Hors d'œuvres variés
Sauté de porc à la moutarde ancienne (10 ; 7) 
Crêpe du jour (4)
Petit épeautre bio (1,7) AB
Tomates à la provençale
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) 
Corbeille de fruits frais 
Assortiment de compote



Jeudi 18

Rôti de porc aux herbes 
 Cabillaud en croûte de tapenade (4)
 Galette poireau butternut (1,3,7)
 Pommes de terre à la saladaise (1,7)
 Poêlée de brocolis fenouil
 Yaourt nature sucré (7)  
 Assortiment de fromages (7)
 Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)
 Assiette de fruits frais 
 Madeleine nappée chocolat (1,3,7,8)
 Muffin au chocolat (1,3,7,8)
 Tarte à la rhubarbe (1,3,7)

Hors d'œuvres variés

Tielle sétoise (1,3,4)
 Aiguillette de poulet

Petits pois cuisinés (7)

Assortiment de fromages (7)
 Salade de fruits frais 

Crème dessert au chocolat (7) 
 Yaourt à la banane (7)  

Vendredi 19

Salade verte composée (3,6,10)
 Assiette de charcuterie
 Duo de melon pastèque
 Salade coleslaw (1,7)
 Sauté de poulet au curry
 Créée du jour (4)
 Riz parfumé (1,7) 
 Poêlée ratatouille (7)
 Assortiment de fromages (7)
 Assiette de fromages (7) 
 Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)
 Salade de fruits frais

Hors d'œuvres variés

Dos de colin sauce safran (4,7)

Pavé au fromage (1,7)

Gratin de choux fleurs brocolis (1,7)
 Trio de céréales (1,7)

Assortiment de fromages (7)

Yaourt nature sucré  

Salade de fruits frais 
 Desserts 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



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