

Semaine 08 au 12 juin 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

déjeuner

diner

Lundi 08



Salade verte composée (3,6,10)
Duo melon pastèque au chèvre (7)
Duo de tomates au basilic
Assiette de charcuterie

Boulettes de bœuf à la tomate AB
Travers de porc grillé
Farçons végétarien (1,3)
Filet de poisson meunière (2,4)

Haricots verts persillés (7) AB
Pennes au beurre (7) AB
Lentilles cuisinées HVE
Yaourt nature sucré (7) AB
Assortiment de fromages (7)

Salade de fruits frais
Compote de pomme AB
Farandole de fruits

SALADE BAR

Wing's de poulet tex Mex
Crêpe du jour (4)

Petits pois carottes AB (7)

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

Corbeille de fruits frais

Croustade aux pommes (1,3,7)
Cookies chocolat pistache (1,3,7,8)

Mardi 09

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Œufs mayonnaise (3,7)
Salade de penne au thon (1,4,7)
Radis beurre (7)
Roulé au fromage (1,3,7)

Pillon de poulet à la basquaise
Sauté de veau aux olives
Filet de saumon frais (4)
Pavé végétarien AB (1,7)

Riz IGP parfumé (1,7)
Poêlée ratatouille

Assiette de fromages (7)
Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré (7) AB
Yaourt aux fruits AB
Crème brûlée vanille framboise (3,7)
Crème brûlée pistache (3,7,8)

SALADE BAR

Brochettes de volailles grillées
Tatin d'endives (1,7)
Crêpe du jour (4)

Rosti de pommes de terre (1)
Gratin de potiron (1,7,3)
Épinards à la crème (7)

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

Corbeille de fruits frais

Mercredi 10

Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Carottes aux agrumes
Terrine de poisson (3,4,7)
Steak haché AB
Crêpe du jour (4)

Duo de Frites de légumes et pommes de terre (1)
Tomates à la provençale (1)

Salade de fruits aux litchis
Ile flottante au caramel (1,3,7,8)
Assortiment de glaces (1,3,7,8)

SALADE BAR

Crêpe du jour (4)
Filet de poulet aux épices douces

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

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

Corbeille de fruits frais
Assortiment de compotes

Jeudi 11



Salade verte composée (3,6,10)
Assiette de charcuterie
Wrap de légumes (7,10,6)
Radis beurre (7)
Gaspacho de tomate

Cordon bleu de dinde (1,3,7)

Escalope de veau à la crème (7)
Crêpe du jour (4)

Purée de pommes de terre (1,7)
Poêlée brocolis champignons (7)

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

Assiette de fruits secs
Farandole de fruits

Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)

SALADE BAR

Bruschetta aux légumes grillés (1,7)
Mélange de Salade verte (10)

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

Salade de fruits frais

Crème dessert vanille (7)
Crème dessert chocolat (7)

Vendredi 12



Tortellinis tomate mozzarella (1,7,3)
Sauce tomate au pesto rouge

Courgettes sautées

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

Tarte aux pommes (1,3,7)
Beignet chocolat (1,3,7,8)
Gâteau basque (1,3,7)
Salade de fraises

SALADE BAR

Dos de colin sauce safran (4,7)
Sauté de bœuf aux oignons

Poêlée de légumes verts
Duo de céréales

Assortiment de fromages (7)
Yaourt nature sucré

Salade de fruits frais

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