Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Menu de RESTAURATION Pierre de Fermat

	déjeuner	diner
Lundi 12	*Sauté de volaille à la provençale* *Aile de poulet au paprika* *Calamars à la romaine (1,3,7,8)* Pavé au fromage (1,3,7) *Poêlée ratatouille (7)* *Pennés au beurre (7)* *Yaourt nature sucré (7)* *Fromage blanc sucré (7)* *Yaourt aux fruits (7)* *Salade de fruits frais* *Assortiment de gâteaux secs (1,3,7,8)*	*Hors d'œuvre variés* *Criée du jour (4)* *Cervelas obernois (7)* *Pommes de terre sarladaise (7)* *Poêlée de légumes verts (7)* *Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* Fromage blanc à la crème de marron (1,7) Crème dessert chocolat ou vanille (7) Corbeille de fruits frais
Mardi 13 Mouvement de grève fruits & légumes à l'école lait & produits laitiers à l'école	*Cordon bleu de dinde (1,3,6,7)* *Émince de volaille à la japonaise* *Farcous végétarien (1,3)* *Duo Haricots beurre et vert persillés (7)* *Riz façon pilaf (1,7)* *Assiette de fromages (7)* *Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature non sucré (7)* et *Farandole de fruits frais*	*Hors d'œuvre variés* *Criée du jour (4)* *Filet de poulet aux noix de cajou* *Pennés aux légumes (1,7)* *Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* *Salade de fruits frais* *Coupe de glaces saveur barbe à papa* *Chantilly (7)* *Biscuit moelleux framboise*
Mercredi 14	*Salade verte composée (3,6,10)* *Assiette de charcuteries* Carottes aux agrumes (10) Salade de perles et avocats (1) Duo de tomates concombre (10) Criée du jour (4) Sauté de bœuf aux poivrons Aligot de l'Aubrac (1,7) Carottes vichy (7) Yaourt nature sucré (7) Assortiment de fromages (7) Assiette de raisins Assortiment de glaces (3,7,8)	*Hors d'œuvre variés* *Sauté de porc aux coings* *Criée du jour (4)* *Semoule parfumée (1,7)* *Tomates à la provençale* *Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré (7)* Corbeille de fruits frais Assiette de chouquettes sucrées (1,3)

Jeudi 15	*Nuggets de poulet (1,3)* *Criee du jour (4)* *Dalh de lentilles corail* *Gratin de macaronis (1,7)* Patates douces rôties au miel (7) *Yaourt nature non sucré (7)* *Assortiment de fromages (7)* *Croustade aux pommes (1,3,7)* *Croustade aux myrtilles (1,3,7)* *Cake pistache framboise (1,3,7,8)* *Beignets chocolat (1,3,7,8)* *Assiette de fruits frais*	*Hors d'œuvre variés* *Crousty de légumes* *Crépinette de porc sauce poivre (7)* *Poêlée de legumes verts (7)* *Purée de potiron (1,7)* *Assortiment de fromages (7)* *Salade de fruits frais* *Crème dessert au chocolat (7)* *Yaourt à la banane (7)*
Vendredi 16	*Salade verte composée (3,6,10)* *Assiette de charcuterie* *Tomates vinaigrette (10)* *Salade de maïs thon (4,10)* *Crépinette de porc sauce poivre (7)* *Wings de poulet aux épices douces* *Criée du jour (4)* Frites (1,7) Poêlée de légumes grillés (7) *Assortiment de fromages (7)* *Assiette de fromages (7)* Yaourt à la banane(7) Yaourt à la fraise (7)	*Hors d'œuvre variés* *Lasagne bolognaise (1,3,7)* *Lasagne aux légumes (1,3,7)* *Poêlée de légumes verts (7)* *Assortiment de fromages (7)* *Yaourt nature sucré* *Salade de fruit frais* *Desserts variés (1,3,7,8)*

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
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

LYCEE PIERRE DE FERMAT ★ TOULOUSE ★
Le Secrétaire Général
L. DOMENECH

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