

# Restauration

à la grande salle du **Scénith** du Parc :

**Repas du soir** de 19h à 20h30.

**Repas de clôture** à 19h30.

## Menus

**samedi 1 août**

**Soupe Lautrécoise**

**Assiette Tarnaise:** salade, noix, jambon, melsat

**Cassoulet garni <<sale>>:** haricots blancs, agneau, bouts de côtes, couennes, abats de canard

**Confit de canard du Tarn (Castres)**

**Fromage des Monts de Lacaune**

**Pumpet (spécialité Tarn Sud)**

**lundi 3 août**

**Velouté de betteraves**

**Assiette typique:** salades, fritons, mimolette

**Coustellous de porc confit (Aveyron)**

**Pommes de terre sautées, persillées à l'ail rose de Lautrec**

**Fromage du Cantal**

**Melon du Quercy**

**mercredi 5 août**

**Gaspacho de tomates façon Tarnaise**

**Assiette mixte:** salade, saucisson cuit

**Boeuf (Aveyron)**

**Polenta aux petits légumes de saison, mascarpone et parmesan**

**Fromage <<Blanche d'Oc>>**

**Crème renversée et biscuit**

**vendredi 7 août**

**Soupe au fromage**

**Assiette d'été:** salade niçoise, tomates

**Lentilles garnies**

**Saucisse de Toulouse**

**Fromage Roquefort**

**Croustade:** pomme / raisin

**Petit déjeuner de 6h30 à 9h.**

**Salle de restaurant du Parc :**

**Pain frais + beurre + confiture  
viennoiserie + yaourt  
jus d'orange  
café, thé, lait,  
chocolat.**

**dimanche 2 août**

**Bouillon de poule**

**Assiette fraîcheur:** carottes, terrine maison

**Poule farcie (Albi) avec condiments**

**Risotto fondant aux petits légumes**

**Fromage de brebis**

**Fraisier**

**mardi 4 août**

**Velouté de courgettes**

**Assiette terroir:** salade de gésier, galabar

**Fricassée de veau (VOF Tarn et Aveyron)**

**Pâtes au beurre**

**Fromage de chèvre de Carmaux**

**Entremet, pêche melba**

**jeudi 6 août**

**Soupe à l'oignon**

**Assiette d'août:** salade, boule de piperade, galantine de petits gibiers maison

**Paëlla complète au poulet du Tarn**

**Fromage**

**Glace**

**samedi 8 août**

**Repas de Clôture**

**Service à l'assiette par les bénévoles du COSFIC**

**Apéritif:** Blanc sec perlé de Gaillac accompagné de mini gougères

**Assiette épicurienne:** médaillon de foie gras entier de canard mi-cuit, brochette de lotte, st jacques, gambas décortiquées, tomates confites et bouquet de roquette garni d'une marinade de petits mousserons

**Pavé de veau du Ségala sauce morilles pressée de pommes de terre à la tomate fraîche, et d'une tomate cocktail façon Provençale**

**Assiette de deux fromages:** chèvre et roquefort

**Fraisier sur socle événementiel, avec fontaine lumineuse**

**Vins de Gaillac**

