




Cette semaine notre chef vous propose :*

 ASSOCIATION PARENTS JEUNES DE TRÉBEVAUX	Midi
Lundi 30 septembre	Boulettes de bœuf maison Poisson meunière sauce bulgare Côte de porc charcutière
Mardi 01 octobre	Cordon bleu maison Couscous garni Omelette au gruyère
Mercredi 02 octobre	Cassoulet au canard et porc Porchetta Poisson pané sauce tartare
Jeudi 03 octobre	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée Foie de bœuf persillé
Vendredi 04 octobre	Truite meunière Lasagnes maison Sauté de veau sauce forestière

Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h.

* sous réserve de modifications

Le traiteur à emporter* :

Tarif : 12,50 € (+ 1.50€ la boisson)

Prise de commande par téléphone au 03.82.53.30.38 de 8 h à 10 h pour le jour même.


Retrait à l'accueil du FJT de 11h00 à 11h30.

Lundi 30 septembre Midi	Céleri rémoulade et rosette Boulettes de bœuf maison Riz pilaf / Petits pois Fromage du jour ** Crème caramel de la ferme Alternative végétale : Steak fromager
Mardi 01 octobre Midi	Salade de betteraves Couscous garni Semoule bio Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis Alternative végétale : Couscous aux boulettes de lentilles sarrasin
Mercredi 02 octobre Midi	Potage Porchetta Pommes de terre mousseline / Choux de Bruxelles Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Jeudi 03 octobre Midi	Crudités Bœuf braisé aux carottes Speatzles Fromage du jour ** Yaourt fermier bio aux fruits rouges Alternative végétale : Poisson de la marée
Vendredi 04 octobre Midi	Salade de mâche aux lardons et croûtons Lasagnes gratinées maison Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Omelette au fromage

*Menus sous réserve de modifications

**Les fromages sont définis le jour-même par nos équipes



		SEMAINE N° 40														
		<p style="text-align: center;">  INFORMATIONS ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL </p>														
		G	C	L	A	F	M	P	M	Œ	L	S	S	C	A	
		l	r	a	r	r	o	o	o	u	u	o	o	é	n	
		t	u	ch	ch	u	l	l	u	f	p	j	s	l	s	
		e	a	i	i	c	i	i	a	s	i	a	a	é	u	
		n	c	l	d	q	s	s	r	s	n	s	m	r	r	
		s	é	a	e	s	s	s	d	s	n	j	s	i	f	
			s						e						u	
															r	
Lundi midi																
30-sept	CELERI									x	x					
	STEAK FROMAGER	x		x												x
	POMMES DE TERRE			x												x
	PETITS POIS			x												x
	CARRE FRAIS			x												
	YAOURT DE LA FERME			x												
Mardi midi																
01-oct	SALADE DE BETTERAVES									x						
	COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF	x		x								x				x
	BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN	x		x				x								x
	SEMOULE BIO	x		x												
	KIRI			x												
	FRUIT DE SAISON															
Mercredi																
02-oct	POTAGE	x		x										x		x
	CASSOULET AU CANARD ET AU PORC	x		x												x
	HARICOTS BLANCS SAUCISSE VEGETARIENNE	x		x						x						
	BABYBEL			x												
	FRUIT DE SAISON BIO															
	CAROTTES			x												
Jeudi																
03-oct	CRUDITÉES									x	x					
	COLIN À LA PROVENÇALE	x		x				x								x
	PUREE			x												x
	PURÉE TROIS LEGUMES	x		x												x
	COMTÉ A LA COUPE			x												
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			x												
				x												
Vendredi																
04-oct	SALADE DE MÂCHE ET CROUTONS	x		x												x
	SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	x		x												x
	OMELETTE AU FROMAGE			x												
	PÂTES			x												
	ÉDAM															
	GÂTEAU ANNIVERSAIRE	x		x		x				x		x				
	HARICOTS VERTS			x												
	FRUIT SAISON															

La législation nous impose l'affichage des allergènes.

Au regard de la complexité de notre activité et du nombre de produits différents que nous mettons en œuvre chaque jour, nous attirons l'attention de notre clientèle sur le fait qu'un oubli dans l'information, une erreur de manipulation ou une contamination croisée reste possible.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.