



Cette semaine notre chef vous propose :*



Midi

Lundi 04 novembre

Rôti de porc orloff
Filet de loup à la florentine
Escalope de volaille viennoise

Mardi 05 novembre

Lasagnes gratinées
Poisson de la marée meunière sauce tartare
Roulade de dinde maison

Mercredi 06 novembre

Filet de raie à la grenobloise
Tête de veau ravigote
Poulet basquaise

Jeudi 07 novembre

Poisson de la marée meunière sauce tartare
Travers de porc grill
Hachis parmentier maison

Vendredi 08 novembre

Choucroute garnie
Sauté de bœuf aux champignons
Truite meunière

Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h00

* 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 des repas à l'accueil du FJT de 11 h 00 à 11 h 30.

Lundi 4 novembre Midi	Salade avocat pamplemousse Rôti de porc orloff Riz créole / lentilles sarrasin Fromage du jour ** Yaourt à la grecque Alternative végétale : Boulettes de lentilles sarrasin
Mardi 5 novembre Midi	Concombre à la crème Roulade de dinde farcie maison Pommes de terre rôties / chou-fleur Fromage du jour ** Salade d'ananas Alternative végétale : Tarte chèvre légumes
Mercredi 6 novembre Midi	Salade verte aux agrumes Poulet basquaise Brocolis / pâtes Fromage du jour ** Eclair à la vanille Alternative végétale : Aile de raie grenobloise
Jeudi 7 novembre Midi	Salade d'endives Hachis parmentier maison Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : Pané de blé à la tomate
Vendredi 8 novembre Midi	Céleri et charcuterie Sauté de bœuf aux champignons Blé au légumes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Truite meunière

*Menus sous réserve de modifications

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



