



Cette semaine notre chef vous propose* :

 <p>ASSOCIATION HABITAT JEUNES DES TROIS RIVIÈRES</p>	Midi
Lundi 12 mai	Omelette au gruyère Filet de perche à la provençale Tajine de volaille au citron et aux olives
Mardi 13 mai	Agnolottis au fromage Poisson de la marée Sauté de bœuf bourguignon
Mercredi 14 mai	Tomate farcie maison Rôti de porc sauce chasseur Poisson pané sauce tartare
Jeudi 15 mai	Cordon bleu Poisson de la marée Tête de veau sauce ravigote
Vendredi 16 mai	Poisson meunière sauce au citron Poulet rôti sauce chasseur Hachis parmentier maison

Notre self est ouvert du lundi au vendredi
de 11 h 45 à 13 h 00

* sous réserve de modifications

Le traiteur à emporter* :

Tarif : 12,80 € (+ 1.60€ 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 12 mai Midi	Melon Tajine de volaille au citron et aux olives Boulgour Fromage du jour ** Yaourt aromatisé de la ferme Alternative végétale : Colin à la crème
Mardi 13 mai Midi	Crudités assorties Sauté de bœuf bourguignon Spaetzele Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Raviolis au fromage
Mercredi 14 mai Midi	Macédoine de légumes & œuf dur Tomate farcie maison Riz Fromage du jour** Ile flottante Alternative végétale : Acras de morue avec sa sauce
Jeudi 15 mai Midi	Betteraves à la vinaigrette Cordon bleu Pommes de terre fondante / Petits pois et carottes Fromage du jour** Salade de fruits Alternative végétale : Galette de boulgour à la mexicaine avec sa sauce
Vendredi 16 mai Midi	Concombres à la crème Poulet rôti chasseur Pâtes au beurre Fromage du jour** Fromage blanc au coulis de fruits Alternative végétale : Boulettes de soja à la sauce tomate

*Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 20



INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL

		G l u t e n	C r u s t a c é s	L a i t	A r a c h i d e s	F r u i c o q u e s	M o l l u s q u e s	P o i s s o n s	M o u t a r d e	Œ u f s	L u p i n	S o j a	S é s a m e	C é l e r i	A n h y d r o s u l f u r
Lundi	MELON														
12-mai	SAUTE DE POULET FORESTIERE	X		X											X
	COLIN A LA CREME	X		X				X							X
	GRATIN DAUPHINOIS			X											X
	SAINT PAULIN COQUE			X											
	YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME			X											
	BROCOLIS			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mardi	SALADE DE LAITUE														
13-mai	RAVIOLIS AU FROMAGE	X		X						X					X
	GRUYERE			X											
	HARICOTS VERTS			X											
	SIX DE SAVOIE			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mercredi	MACEDOINE DE LEGUMES								X	X					
midi	ROTI DE PORC	X		X											X
14-mai	ACCRAIS DE MORUE+sauce	X		X				X	X	X					X
	RIZ			X											
	TOMME NOIRE			X											
	ILE FLOTTANTE			X						X					
	COURGETTES SAUTEES			X											
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi	BETTERAVES VINAIGRETTE								X						
15-mai	FRICADELLE DE BŒUF	X		X						X					X
	GALETTE DE BOULGOUR A LA MEXICAINE+sauce	X		X											
	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES	X		X											
	RONDELET			X											
	SALADE DE FRUITS														
	CAROTTES			X											
	FRUIT DE SAISON														
Vendredi	SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME			X											
16-mai	BOULETTE DE SOJA SAUCE A LA TOMATE	X		X											X
	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	X		X											X
	PATES AU BEURRE	X		X											
	COMTE A LA COUPE			X											
	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	X		X		X				X		X			
	ÉPINARDS À LA CRÈME			X											

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.