



Cette semaine notre chef vous propose :*



Midi

Lundi 09 juin

JOUR FÉRIÉ

Mardi 10 juin

Poisson de la marée
Filet de poulet curry et lait de coco
Côte de porc charcutière

Mercredi 11 juin

Lapin à la catalane
Tortillas de patatas
Paëlla au poulet

Jeudi 12 juin

Escalope de porc viennoise
Poisson de la marée
Sauté de veau au cidre et pommes

Vendredi 13 juin

Jambon braisé maison
Poisson pané et sa sauce tartare
Lasagnes gratinées 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 09 juin Midi	<u>JOUR FÉRIÉ</u>
Mardi 10 juin Midi	Melon Filet de poulet curry et lait de coco Semoule aux petits légumes Fromage du jour ** Fraises au sucre Alternative végétale : Samossas de légumes avec sauce au fromage blanc
Mercredi 11 juin Midi	Salade de courgettes et tomates au basilic Paëlla au poulet Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Raviolis au fromage
Jeudi 12 juin Midi	Betteraves et œuf dur à la vinaigrette Sauté de veau au cidre et pommes Céréales gourmandes / Haricots verts Fromage du jour ** Yaourt au fruit bio de la ferme Alternative végétale : Poisson pané et sa sauce tartare
Vendredi 13 juin Midi	Salade de carottes citronnées Lasagnes gratinées Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Omelette au gruyère / Chou-fleur braisé

*Menus sous réserve de modifications

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



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

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.