



Cette semaine notre chef vous propose:*

 ASSOCIATION HABITAT JEUNES DES TROIS FONTAINES	Midi
Lundi 08 septembre	Rôti de porc au jus Tajine de poulet aux légumes frais Filet de loup de mer à la bordelaise
Mardi 09 septembre	Poisson de la marée meunière et sa sauce tartare Courgettes farcies maison Carbonnade de bœuf à l'orange
Mercredi 10 septembre	Hamburger maison Truite meunière Palette à la diable maison
Jeudi 11 septembre	Poisson de la marée Pastasciutta Ribs de porc marinés
Vendredi 12 septembre	Sauté de veau aux champignons Filet de perche à la sauce citronnée Filet de dinde sauce à la crème

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 08 septembre Midi	Salade de laitue Tajine de poulet aux légumes frais Boulgour bio Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Boulettes végétales
Mardi 09 septembre Midi	Céleri rémoulade Carbonnade de bœuf à l'orange Riz / Ratatouille Fromage du jour ** Fromage blanc aux fruits Alternative végétale : Poisson meunière
Mercredi 10 septembre Midi	Taboulé Palette à la diable maison Chou rouge / Purée maison Fromage du jour ** Ile flottante Alternative végétale : crêpe au fromage
Jeudi 11 septembre Midi	Salade de concombres Gnocchis à la bolognaise Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Gnocchis à la sauce aux 3 fromages
Vendredi 12 septembre Midi	Asperges à la tomate Sauté de veau aux champignons Gratin dauphinois maison Fromage du jour ** Yaourt aux myrtilles de la ferme bio Alternative végétale : Filet de perche au citron

*Menus sous réserve de modifications

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



		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 t c o q u e	M o l l u s q u e	P o i s s o n s	M o u t a r d e	Œ u f f s	L u p i n	S o j a	S é s a m e	C é l é r i	A n h y d r o s u l f u r
	MENUS														
Lundi midi	ROTI DE PORC AU JUS	X	X												
09-sept	TAJINE DE POULET AUX LEGUMES FRAIS*	X	X											X	X
	FILET DE LOUP DE MER A LA BORDELAISE	X	X					X							X
	BOULGOUR BIO	X	X												
	JULIENNE DE LEGUMES		X												
	LEGUMES DU JOUR		X												
	SALADE DE LAITUE														
	FROMAGE		X												
	PATISSERIE		X												
Mardi midi	POISSON DE LA MAREE MEUNIERE SAUCE TARTARE	X	X					X	X	X					X
10-sept	COURGETTES FARCIE MAISON	X	X												
	CARBONNADE DE BŒUF A L'ORANGE	X	X												X
	RIZ		X												
	RATATOUILLE		X												
	LEGUMES DU JOUR		X												
	CÉLERI RÉMOULADE		X						X	X				X	
	FROMAGE		X												
	FROMAGE BLANC AU FRUITS		X												
Mercredi midi	HAMBURGER MAISON	X	X							X				X	X
11-sept	TRUITE MEUNIERE	X	X					X							
	PALETTE A LA DIABLE MAISON	X	X						X						X
	LEGUMES DU JOUR		X												
	POMME MOUSSELINE MAISON		X												X
	CHOUX ROUGE AUX POMMES		X												
	TABOULÉ	X													
	FROMAGE		X												
	ILE FLOTTANTE		X							X					
Jeudi midi	POISSON DE LA MAREE	X	X					X							X
12-sept	PASTACHIUCCA	X	X												
	EMINCE DE VOLAILLE CURRY ET LAIT DE COCO	X	X												X
	RAPE DE POMMES DE TERRE														
	LEGUMES DU JOUR		X												
	HARICOTS VERTS		X												
	CONCOMBRE EN SALADE		X												
	GNOCCHIS SAUCE AUX TROIS FROMAGES	X	X												
	FROMAGE		X												
	SALADE DE FRUITS														
Vendredi	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	X	X												X
13-sept	FILET DE PERCHE SAUCE AU CITRON	X	X					X							X
	FILET DE POULET SAUCE CREME	X	X												
	GRATIN DAUPHINOIS MAISON	X	X												X
	EPINARDS A LA CREME		X												
	PETITS POIS ET CAROTTES		X												
	ASPERGES TOMATES														
	FROMAGE		X												
	YAOURT DE LA FERME		X												
	PATISSERIE	X	X							X		X			
	CRUDITES VARIEES								X	X					
	FILET DE DINDE SAUCE CREME			X											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.