



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 20 octobre	Emincé de dinde aux navets Filet de loup meunière à la florentine Hamburger maison
Mardi 21 octobre	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée Tête de veau ravigotte
Mercredi 22 octobre	Filet de poisson à la bordelaise Choux farci maison Rôti de porc chasseur
Jeudi 23 octobre	Poisson de la marée meunière Travers de porc grill Poulet rôti fermier aux légumes
Vendredi 24 octobre	Boudin aux pommes Tortillas bœuf et poulet Poisson pané sauce tartare

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

*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 20 octobre Midi	Céleri rémoulade Emincé de dinde aux navets Purée d'artichauts Fromage du jour ** Gaufrette / crème à la vanille Alternative végétale : Poisson meunière
Mardi 21 octobre Midi	Laitue concombre Bœuf braisé aux carottes Pommes de terre vapeur / ratatouille maison Fromage du jour ** Salade de fruits maison Alternative végétale : Poisson à la provençale
Mercredi 22 octobre Midi	Œuf macédoine Rôti de porc sauce forestière Gratin dauphinois maison / endives braisées Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Galette végétale orientale
Jeudi 23 octobre Midi	Carottes citronnées Poulet rôti fermier aux légumes Semoule aux petits légumes Fromage du jour ** Ananas frais Alternative végétale : Poisson de la marée
Vendredi 24 octobre Midi	Carottes citronnées Tortillas bœuf et poulet Fromage du jour ** Fromage yaourt fermier Alternative végétale : Raviolis 4 fromages

*Menus sous réserve de modifications

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

