



Cette semaine notre chef
vous propose* :

	Midi
Lundi 13 octobre	Côte de porc charcutière Boulettes de bœuf maison Poisson meunière sauce tartare
Mardi 14 octobre	Agnelottis cèpes et mozzarella Poisson de ma marée Couscous garni
Mercredi 15 octobre	Hamburger maison Poisson pané maison Poulet fermier chasseur
Jeudi 16 octobre	Moules frites Potjevleesch Chicon au jambon gratiné au gouda
Vendredi 16 octobre	Rôti de porc gitan Poisson de la marée Sauté de bœuf aux cèpes

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 13 octobre Midi	Salade américaine sauce miel cannelle Boulettes de bœuf maison Petits pois carottes bio Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Poisson meunière sauce tartare
Mardi 14 octobre Midi	Potage aux bolets Agnelottis cèpes et mozzarella Laitue Fromage du jour ** Yaourt aux fruits de la ferme
Mercredi 15 octobre Midi	Concombre à la menthe Poulet chasseur Purée de patate douce et carottes Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Tortillas
Jeudi 16 octobre Midi	Salade de haricots coco et hareng fumé Potjevleesch Endives braisées / Pommes sautées Fromage du jour ** Chtiramissu maison Alternative végétale : Poisson sauce crème
Vendredi 17 octobre Midi	Salade de chou rouge bio aux pommes et bleu Sauté de bœuf aux cèpes Pâtes Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis Alternative végétale : Crousti fromage

*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	M o u t a r d e	E u f 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
	MENUS														
Lundi midi	COTE DE PORC CHARCUTIERE	X		X											
13-oct	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X						X					X
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	X		X				X	X						X
	RIZ PILAF			X											
	PETITS POIS ET CAROTTES BIO			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE AMÉRICAIN SAUCE MIEL CANNELLE								X						
	FROMAGE			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X		X			
Mardi midi	AGNOLOTTI CÈPES ET MOZZARELLA	X		X						X					
14-oct	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	COUSCOUS GARNI	X		X								X			X
	SEMOULE	X		X											
	EPINARDS A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POTAGE AUX BOLETS	X		X											X
	LAITUE														
	FROMAGE			X											
	YAOURT AUX FRUITS DE LA FERME			X											
Mercredi midi	HAMBURGER MAISON	X		X											
15-oct	POISSON PANE MAISON SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	POULET CHASSEUR	X		X											X
	PURÉE DE PATATES DOUCES			X											X
	BLE	X		X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	CONCOMBRE À MENTHE			X											
	TORTILLAS	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			X						X					
Jeudi midi	MOULE FRITES	X		X		X	X								X
16-oct	POTJEVLEESCH	X		X											X
	CHICON JAMBON GRATINE AU GOUDA	X		X					X						
	ENDIVES BRAISEES	X		X											
	FLAN DE POIREAUX	X		X											
	GRATIN DE POMME DE TERRE AU MAROILLE			X											X
	SALADE DE LINGOTS DU NORD ET HARENG FUME			X				X							
	POISSON SAUCE CRÈME	X		X				X							
	FROMAGE			X											
	CHTIRAMISSU	X		X						X					
Vendredi	RIBS MARINES	X		X											X
17-oct	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	SAUTE DE BŒUF AUX CEPES	X		X											
	PÂTES	X		X											X
	GRATIN DAUPHINOIS			X											X
	SALADE DE CHOU ROUGE BIO AUX POMMES ET BLEU			X					X						
	CROUSTI FROMAGE	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	POTAGE			X											X
	CREME CARAMEL DE LA FERME DES FORGES			X											
	FROMAGE			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.