



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 1 décembre	Omelette au gruyère Calamars à la romaine Sauté de veau aux pruneaux
Mardi 2 décembre	Poisson de la marée meunière Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne Filet de poulet bistrot
Mercredi 3 décembre	Sauté de bœuf bourguignon Poisson pané sauce tartare Pastachiutta
Jeudi 4 décembre	Escalope de porc viennoise sauce tomate Poisson de la marée Langue de bœuf sauce piquante
Vendredi 5 décembre	Hachis parmentier maison Moules marinières Poulet rôti chasseur

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 1 décembre Midi	Coleslaw Sauté de veau aux pruneaux Pommes de terre / haricots verts Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Steak fromager
Mardi 2 décembre Midi	Salade américaine Rognons de veau à la moutarde Riz créole / embeurrée de chou Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 3 décembre Midi	Salade de carottes fromage blanc et ciboulette Sauté de bœuf bourguignon Pâtes / salsifis persillés Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Boulette façon thaï
Jeudi 4 décembre Midi	Céleri rémoulade Langue de bœuf sauce piquante Pommes de terre vapeur / gratin de chou- fleur Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Poisson de la marée
Vendredi 5 décembre Midi	Salade d'endives aux œufs et pommes Poulet fermier rôti chasseur Lentilles carottes Fromage du jour ** Crème à la vanille Alternative végétale : Omelette au gruyère

*Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 1		G	C	L	A	F	M	P	M	Œ	L	S	S	C	A
		l	r	a	r	r	o	o	o	u	u	j	s	é	n
		t	u	i	c	i	l	i	t	f	p	a	a	l	h
		e	s	t	d	c	s	s	d	s	i	s	m	é	y
		n	c	a	e	o	q	o	e	r	n	o	e	r	d
															s
															u
															f
															u
															r
MENUS															
Lundi midi	CALAMAR A LA ROMAINE	x		x			x								x
01-déc	OMELETTE AU GRUYERE	x		x						x					x
	SAUTE DE VEAU AUX PRUNEAUX	x		x											x
	POMMES SAUTEES	x		x											x
	PURREE D'EPINARDS			x											x
	HARICOTS VERTS			x											
	COLESLAW								x	x					
	STEAK FROMAGER			x											
	FROMAGE			x		x				x		x			
	PATISserie														
Mardi midi	POISSON DE LA MAREE MEUNIERE	x		x				x	x	x					x
02-déc	ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	x		x					x						x
	FILET DE POULET BISTROT	x		x					x						x
	RIZ CREOLE			x											
	CHOUX VERT			x											
	LEGUMES DU JOUR			x											
	SALADE AMERICAINE														
	BOULETTES VÉGÉTALES			x											
	FROMAGE														
	SALADE DE FRUITS														
Mercredi	SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON	x		x											x
03-déc	POISSON PANE SAUCE TARTARE	x		x					x	x					x
	PASTACHIUITA	x		x											x
	PATES	x		x											
	PUREE DE POTIRONS			x											
	SALSIFIS PERSILLES			x											
	SALADE DE CAROTTES FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE			x					x						x
	FROMAGE			x											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			x						x					x
	CHOUX FLEUR AU GRATIN														
Jeudi	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE SAUCE TOMATE	x		x						x					x
04-déc	POISSON DE LA MAREE	x		x				x							x
	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	x		x											x
	GRATIN DE CHOUX FLEUR	x		x											x
	BOULGOUR/POMMES VAPEUR	x		x											
	LEGUMES DU JOUR			x											
	CÉLERI RÉMOULADE								x					x	
	FROMAGE			x											
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE			x											
	POMMES NOISETTES														
Vendredi	HACHIS PARMENTIER MAISON (SALADE VERTE)			x											x
05-déc	MOULES MARINERES	x		x			x	x							x
	POULET ROTI CHASSEUR	x		x											x
	CAROTTES A LA CREME			x											
	PUREE MAISON / FRITES MAISON			x											x
	POTEE DE LENTILLES			x											x
	SALADE D'ENDIVES AUX ŒUFS ET POMMES			x						x					
	OMELETTE AU GRUYERE			x											
	CREME A LA VANILLE			x											
	SALADE COMPOSEE	x		x		x				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.