



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 5 janvier	Sauté de dinde forestier Filet de maquereau à la moutarde Polpettes sauce tomate
Mardi 6 janvier	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée façon meunière Petit salé aux lentilles
Mercredi 7 janvier	Filet de tilapia sauce aurore Boudin aux pommes Couscous garni
Jeudi 8 janvier	Sauté de porc moutarde à l'ancienne Poisson de la marée Spaghettis bolognaise
Vendredi 9 janvier	Chou farci maison Poisson pané sauce tartare Tête de veau ravigote

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

* sous réserve de modifications

Le traiteur à emporter* :

Tarif : **13,00 € (+ 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 5 janvier Midi	Laitue Sauté de dinde forestier Riz bio Clémentines Fromage blanc à la vanille Alternative végétale : Galette panée aux pois et légumes
Mardi 6 janvier Midi	Macédoine de légumes Bœuf braisé aux carottes Spaetzles / petits pois Fromage du jour ** Galette des rois Alternative végétale : Poisson meunière sauce tartare
Mercredi 7 janvier Midi	Chou-fleur vinaigrette Couscous Fromage du jour ** Île flottante Alternative végétale : Boulettes végétales
Jeudi 8 janvier Midi	Potage Spaghettis bolognaise Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Tortellinis au fromage
Vendredi 9 janvier Midi	Coleslaw aux pommes Chou farci maison Riz créole Fromage du jour ** Yaourt aux fruits bio de la ferme Alternative végétale : Hachis parmentier de poisson

*Menus sous réserve de modifications

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



	SEMAINE N° 2																