



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													
		INFORMATION ALLERGENES: TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL													
		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits à coques	Molusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhyd sulf
Lundi midi															
	LAITUE														
	SAUTÉ DE DINDE	X	X											X	
05-Janv	GALETTE DE POIS ET LÉGUMES	X	X											X	
	RIZ BIO			X										X	
	BABYBEL			X											
	CLÉMENTINES														
	COURGETTES SAUTÉES		X												
Mardi midi										X	X				
	MACÉDOINE DE LÉGUMES									X	X				
	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	X	X					X	X	X				X	
06-Janv	PURÉE D'ÉPINARDS			X										X	
	BRIE À LA COUPE			X											
	GALETTE DES ROIS	X	X	X						X				X	
Mercredi midi										X	X				
	CHOU-FLEUR VINAIGRETTE									X	X				
	COUSCOUS POULET	X	X												
07-Janv	BOULETTES LENTILLES SARRASIN	X	X											X	
	POULET	X	X												
	PETIT LOUIS			X											
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi midi										X			X	X	
	POTAGE			X										X	
	TORTELINIS AU FROMAGE	X	X							X				X	
08-Janv	SALSIFIS PERSILLÉS			X										X	
	TOMME NOIRE			X											
	FRUIT DE SAISON														
Vendredi										X	X				
	COLESLAW AUX POMMES									X	X				
	POMMES DE TERRE FARCI	X	X							X		X		X	
09-Janv	TOMATE FARCI VEGETALE	X	X							X				X	
	HARICOTS VERTS			X											
	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO DE LA FERME			X											
	FRUIT DE SAISON														

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.