




Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 8 décembre	Calamars à l'armoricaine Chili con carne Sauté de porc paysan
Mardi 9 décembre	Poisson de la marée meunière Tête de veau ravigote Émincé de poulet au curry et lait de coco
Mercredi 10 décembre	<i>Repas de Noël</i> 
Jeudi 11 décembre	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée Foie de veau persillé
Vendredi 12 décembre	Hachis parmentier maison Filet de perche meunière sauce normande Filet de poulet bistrot

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 8 décembre Midi	Salade nantaise Sauté de porc paysan Riz créole Fromage du jour ** Ile flottante Alternative végétale : Boulettes végétales
Mardi 9 décembre Midi	Salade de betteraves et œufs durs sauce au miel Emincé de poulet sauce forestière Haricots verts / pommes de terre Fromage du jour ** Yaourt à la grecque Alternative végétale : Bâtonnets de mozzarella
Mercredi 10 décembre <u>Menu de Noël</u> Midi	 Saumon fumé maison Filet mignon de porc en croûte de pommes de terre Knoepfles / jardinière de légumes frais Fromage du jour ** Gâteau trois chocolats maison Alternative végétale : Cabillaud au beurre blanc / fondant de choux au lard
Jeudi 11 décembre Midi	Assortiment de crudités Bœuf braisé aux carottes Pâtes Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Filet de colin sauce bonne femme
Vendredi 12 décembre Midi	Salade piémontaise Filet de poulet bistrot Riz créole / bâtonnière de légumes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Crousti fromage

*Menus sous réserve de modifications

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



[illegible]