



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 15 décembre	Filet de colin meunière aux poivrons Rognons de bœuf à la moutarde Chou farci maison
Mardi 16 décembre	Poisson de la marée Omelette au fromage et ciboulette Sauté de veau à la crème
Mercredi 17 décembre	Spaghettis carbonara Poulet rôti chasseur Filet de merlu sauce beurre blanc
Jeudi 18 décembre	Escalope de porc viennoise sauce tomate Poisson de la marée Sauté de bœuf aux olives
Vendredi 19 décembre	Boulettes de bœuf maison Filet de cabillaud aux cèpes Emincé de volaille 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 15 décembre Midi	Assortiment de crudités Chou farci maison Riz Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis de fruits rouge Alternative végétale : Tomate farcie végétale
Mardi 16 décembre Midi	Carottes citronnées Sauté de veau à la crème Pommes de terre mousseline maison / brocolis au jus Fromage du jour ** Crème vanille de la ferme Alternative végétale : Omelette au fromage
Mercredi 17 décembre Midi	Salade carnaval Spaghettis carbonara Fromage du jour** Salade de fruits Alternative végétale : Spaghettis au poisson & champignons
Jeudi 18 décembre Midi	Céleri rémoulade bio Sauté de bœuf aux olives Pommes de terre sautées petits pois carottes Fromage du jour** Panna cotta au fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Vendredi 19 décembre Midi	Pâté en croute de volaille et crudités Emincé de volaille aux cèpes Torsades Fromage du jour** Pâtisserie sucre d'orge Alternative végétale : Filet de cabillaud aux cèpes

*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 s c o q	M o i l l u s q u e s	P o i s s o n s	M o u t a r d e	Œ u 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 yd s u i f u
Lundi midi	FILET DE COLIN MEUNIERE AUX POIVRONS	X		X				X							X
15-déc	ROGNONS DE BŒUF A LA MOUTARDE	X		X						X					X
	CHOUX FARCI MAISON	X		X							X				X
	RIZ CREOLE					X									X
	LEGUMES DU JOUR					X									
	HARICOTS VERTS					X									
	ASSORTIMENT DE CRUDITEES				X					X	X				
	FROMAGE				X										
	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGE				X										
Mardi midi	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
16-déc	OMELETTE AU FROMAGE ET CIBOULETTE	X		X							X				X
	SAUTE DE VEAU A LA CREME	X		X											X
	POMME MOUSSELLINE MAISON				X										X
	BROCOLIS AU JUS				X										X
	LEGUMES DU JOUR				X										
	CAROTTES CITRONNÉES														
	BOULETTE DE BŒUF SAUCE POIVRE	X		X											X
	RIZ CREOLE				X										
	HARICOTS VERTS				X										
Mercredi	SPAGHETTIS CARBONARA	X		X							X				X
17-déc	POULET ROTI CHASSEUR	X		X											
	FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC	X		X				X							X
	SPAGHETTIS	X		X											
	LEGUMES DU JOUR				X										
	COURGETTE SAUTES				X										
	SALADE CARNAVAL									X	X				
	SPAGHETTIS POISSON CHAMPIGNONS	X		X							X				
	FROMAGE				X										
	SALADE DE FRUITS														
Jeudi midi	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE SAUCE TOMATE	X		X							X				
18-déc	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							
	SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES	X		X											X
	SEMOULE COUSCOUS	X		X											X
	POMMES DE TERRE SAUTEES				X										X
	PETITS POIS CAROTTES				X										
	CÉLERI RÉMOULADE BIO				X					X					X
	FROMAGE				X										
	PANNA COTTA AU FRUITS				X										
Vendredi	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X											X
19-déc	FILET DE CABILLAUD AUX CEPES	X		X				X							
	EMINCE DE VOLAILLE AUX CEPES	X		X											X
	POELEE DE PANAINS ET RUTABAGA				X										
	PATES AU BEURRE	X		X											
	LEGUMES DU JOUR				X										
	PATE EN CROUTE DE VOLAILLE ET CRUDITES	X		X							X				
	ŒUF MACEDOINE									X	X				
	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X							X				
	ILE FLOTTANTE				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.

Nous recommandons aux personnes souffrant d'allergies sévères de demander un complément d'information auprès du responsable restauration disponible à l'accueil.