



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 12 janvier	Rôti de porc au champignons Boulette de bœuf maison Filet de maquereau à la moutarde
Mardi 13 janvier	Saucisse de Toulouse Poisson de la marée à l'oranaise Poulet rôti chasseur
Mercredi 14 janvier	Calamars à la romaine sauce tartare Palette à la diable maison Sauté de veau marengo
Jeudi 15 janvier	Sauté de bœuf à la bourguignonne Poisson de la marée Petits salés aux lentilles
Vendredi 16 janvier	Escalope de porc viennoise Filet de dorade sébaste Bouchée à la reine

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 12 janvier Midi	Salade carnaval Boulette de bœuf maison Boulgour / Haricots verts Fromage Beignet chocolat Alternative végétale : Steak fromager
Mardi 13 janvier Midi	Céleri rémoulade bio Poulet rôti chasseur Pâtes Fromage du jour ** Fromage blanc compote maison Alternative végétale : Filet de colin aux fines herbes
Mercredi 14 janvier Midi	Potage aux bolets Sauté de veau marengo Pomme mousseline Fromage du jour** Pana cotta au coulis Alternative végétale : Falafels
Jeudi 15 janvier Midi	Assortiment de crudités Petit salé Lentilles Fromage du jour** Crème à la vanille de la ferme bio Alternative végétale : Steak boulgour lentilles corail
Vendredi 16 janvier Midi	Salade de betterave bio Bouchée à la reine Riz bio Fromage du jour** Yaourt myrtille de la ferme Alternative végétale : Bouchée au poisson

*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 c o q u e s	M o 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	n h y d r o l i p h i q u e
	INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL														
Lundi	ROTI DE PORC AU CHAMPIGNONS	X		X											X
12-janv	BOULETTE DE BŒUF MAISON	X		X											X
	FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE	X		X				X	X						X
	HARICOTS VERTS BIO			X											
	BOULGOUR	X		X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE CARNAVAL														
	FROMAGE			X											
	BEIGNET CHOCOLAT	X		X		X				X		X			
	HARICOTS VERTS			X											
Mardi midi	SAUCISSE DE TOULOUSE			X											
13-janv	POISSON DE LA MAREE A L'ORANAISE	X		X				X							X
	POULET ROTI CHASSEUR	X		X											X
	PATES	X		X						X					
	LEGUMES DU JOUR	X		X											X
	CHOUX DE BRUXELLES			X											
	CÉLERI RÉMOULADE BIO								X	X				X	
	FROMAGE			X											
	FROMAGE BLANC COMPOTE MAISON			X											
Mercredi	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	X		X			X		X	X					X
14-janv	PALETTE A LA DIABLE MAISON	X		X					X						X
	SAUTE DE VEAU MARENGO	X		X											X
	PATES	X		X											
	EPINARDS A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POTAGE AUX BOLETS	X		X											X
	FROMAGE			X											
	PANA COTTA AU COULIS			X											
Jeudi midi	SAUTE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONE	X		X											X
15-janv	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	PETITS SALE AUX LENTILLES	X		X											X
	LENTILLES BIO /POMME VAPEUR			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	PETITS POIS AU JUS														
	ASSORTIMENT DE CRUDITÉS			X					X	X					
	FROMAGE			X											
	CREME A LA VANILLE DE LA FERME BIO			X											
Vendredi	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE	X		X						X					X
16-janv	FILET DE DORADE SEBASTE	X		X				X							X
	BOUCHEE A LA REINE	X		X											X
	RIZ PILAF			X											
	CAROTTES A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE BETTERAVES BIO ET ŒUF			X						X					
	YAOURT MYRTILLE DE LA FERME			X											
	ŒUF MACEDOINE			X					X	X					
	SALADE DE FRUITS														

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.