



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 19 janvier	Filet de poulet au curry et lait de coco Moule marinière Sauté de porc paysan
Mardi 20 janvier	Pastachiutta Carbonade de bœuf à l'orange Poisson de la marée
Mercredi 21 janvier	Choux farci maison Filet de tilapia meunière Poulet chasseur fermier
Jeudi 22 janvier	Jambon braisé maison Poisson de la marée Tête de veau ravigote
Vendredi 23 janvier	Poisson pané sauce tartare Hachis parmentier maison Filet de poulet à la chinoise

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 19 janvier Midi	Potage Sauté de porc paysan Purée de pommes de terre maison / petits pois Fromage Pâtisserie Alternative végétale : Raviolis au fromage
Mardi 20 janvier Midi	Salade d'endives aux pommes Pastachiuitta Fromage du jour ** Île flottante Alternative végétale : Poisson de la marée purée trois légumes
Mercredi 21 janvier Midi	Taboulé Poulet rôti fermier façon chasseur Speatzels Fromage du jour ** Yaourt myrtille fermier Alternative végétale : Pané de blé fromage épinards
Jeudi 22 janvier Midi	Céleri rémoulade Jambon braisé maison Carottes / pommes de terre Fromage du jour ** Crème au caramel Alternative végétale : Tarte aux poireaux
Vendredi 23 janvier Midi	Salade chinoise Filet de poulet à la chinoise Riz cantonais Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Boulettes thaï

*Menus sous réserve de modifications

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



[illegible]