



	Midi
Lundi 2 Février	<p>Filet de dorade à l'antillaise</p> <p>Omelette au lard</p> <p>Poulet rôti fermier</p>
Mardi 3 Février	<p>Poisson de la marée</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Lasagnes gratinées</p>
Mercredi 4 Février	<p>Moules marinières</p> <p>Côte de porc charcutière</p> <p>Blanquette de veau</p>
Jeudi 5 Février	<p>Rôti de porc aux pommes et cidre</p> <p>Poisson de la marée</p> <p>Hachis Parmentier maison</p>
Vendredi 6 Février	<p>Calamars à la romaine</p> <p>Travers de porc braisés</p> <p>Boulettes de bœuf maison</p>

* 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 2 février Midi	Salade d'avocat et pamplemousse Poulet rôti fermier Purée de brocolis Fromage Yaourt vanille de la ferme Alternative végétale : Fallafels
Mardi 3 février Midi	Carottes citronnées Lasagnes gratinées Pâtes Fromage Salade de fruits Alternative végétale : Galette de Boulgour à l'orientale
Mercredi 4 février Midi	Crème de betteraves miel et fromage blanc Blanquette de veau Riz Fromage Pana cotta aux fruits rouges Alternative végétale : Steak de quinoa à la provençale
Jeudi 5 février Midi	Potage Hachis Parmentier maison/laitue Fromage Pâtisserie Alternative végétale : Hachis Parmentier au poisson
Vendredi 6 février Midi	Salade de chou-fleur Travers de porc braisé Pommes de terre vapeur / haricots verts Fromage du jour** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Filet de colin sauce aurore

*Menus sous réserve de modifications

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



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.