




# Cette semaine notre chef vous propose\* :

	Midi
Lundi 2 mars	Sauté de poulet à la jamaïcaine Filet de tilapia à la florentine Omelette au gruyère
Mardi 3 mars	Choux farcie maison Poisson de la marée Quenelles de volaille à la lyonnaise sauce nantua
Mercredi 4 mars	Poisson pané sauce tartare Poulet fermier rôti sauce chasseur Sauté de veau sauce chasseur
Jeudi 5 mars	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée sauce tartare Tartiflette
Vendredi 6 mars	Boudin aux pommes Paupiette de dinde aux poivrons maison Filet de colin au fenouil

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 2 mars Midi	Salade concombres, radis et maïs Sauté de poulet à la jamaïcaine Purée de patate douce au citron vert Fromage Ile flottante  Alternative végétale : Poisson meunière
Mardi 3 mars Midi	Céleri rémoulade Chou farci maison Pommes de terre rôties / haricots verts Fromage Beignet  Alternative végétale : Boulettes lentilles bio avec sauce
Mercredi 4 mars Midi	Cœur de laitue aux agrumes Poulet fermier rôti sauce chasseur Purée de haricots verts Fromage Mousse au chocolat maison  Alternative végétale : Bouchées de camembert
Jeudi 5 mars Midi	Potage Bœuf braisé aux carottes Spaetzles Fromage Salade de fruits  Alternative végétale : Poisson de la marée sauce tartare
Vendredi 6 mars Midi	Salade d'endives œuf et fromage Paupiette de dinde aux poivrons maison Chou rouge / Pomme de terre mousseline Fromage Fromage blanc aux fruits  Alternative végétale : Sticks de mozzarella

\*Menus sous réserve de modifications

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



## SEMAINE N° 10

**INFORMATION ALLERGENES. TOUTES AUTRES  
INFORMATIONS UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ  
VOUS A L'ACCUEIL**

		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 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	A n h y d r o s u l f u r
<b>Lundi midi</b>	SAUTE DE POULET A LA JAMAICAINE	X		X											X
02-mars	FILET DE TILAPIA A LA FLORENTINE	X		X				X							X
	OMELETTE AU GRUYERE	X		X						X					
	CHOUX FLEUR BRAISE			X											
	PUREE DE PATATE DOUCE AU CITRON VERT			X											X
	BOULGOUR	X		X											
	SALADE CONCOMBRE, RADIS, MAÏS								X						
	FROMAGE			X											
	ILE FLOTTANTE			X						X					
<b>Mardi midi</b>	CHOUX FARCIE MAISON	X		X						X					X
03-mars	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	QUENELLE DE VOLAILLE A LA LYONNAISE SAUCE NANTUA	X		X						X					X
	POMMES DE TERRE ROTIES/ PATES	X		X											
	PUREE D'ARTICHAUT			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	CÉLERI RÉMOULADE			X					X					X	
	FROMAGE			X											
	BEIGNET	X		X						X					
<b>Mercredi</b>	SAUTE DE VEAU CHASSEUR	X		X											X
04-mars	POULET FERMIER ROTI CHASSEUR	X		X											X
	POISSON PANE SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	CAROTTE A LA CREME	X		X											X
	POLENTA CREMEUSE			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	CŒUR DE LAITUE ŒUF ET FROMAGE			X						X					
	FROMAGE			X											
	MOUSSE CHOCOLAT MAISON			X						X					
	LEGUMES DU JOUR			X											
<b>Jeudi</b>	POISSON DE LA MAREE SAUCE NANTUA	X		X				X							X
05-mars	BŒUF BRAISE AUX CAROTTES	X		X											X
	TARTIFLETTES/SALADE VERTE			X											X
	SPEATZLES	X		X						X					
	HARICOTS VERTS			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POTAGE	X		X										X	X
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
<b>Vendredi</b>	BOUDIN AUX POMMES	X		X											
06-mars	PAUPIETTE DE DINDE AU POIVRONS MAISON	X		X						X					X
	FILET DE COLIN AU FENOUIL	X		X				X							X
	PATES/ PUREE	X		X											X
	CHOUX ROUGE			X											
	ŒUF MACEDOINE			X					X	X					
	FROMAGE BLANC AU FRUITS			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X					
	PLAT FROID CHARCUTERIES ET CRUDITEES	X		X					X	X					X
	BATONNIERE DE LEGUMES			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.