



*Cette semaine notre chef  
vous propose\* :*

| Midi                |  |
|---------------------|--|
| Lundi 16 Février    | Blanquette de volaille forestière<br>Cari de porc aux épices et citron<br>Filet de maquereau à la moutarde |
| Mardi 17 Février    | Bœuf bourguignon<br>Poisson de la marée à l'oranaise<br>Chili con carne                                    |
| Mercredi 18 Février | Filet de colin à l'oseille<br>Palette à la diable maison<br>Sauté de veau marengo                          |
| Jeudi 19 Février    | Spaghettis à la bolognaise<br>Poisson de la marée<br>Jambon braisé maison                                  |
| Vendredi 20 Février | Polpettes<br>Quenelles de brochet gratinées<br>Choucroute garnie   |

**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 16 février<br>Midi    | Salade de mâche fromage & œufs durs<br>Cari de porc aux épices et citron<br>Boulgour<br>Fromage<br>Pâtisserie<br><br>Alternative végétale : Tarte aux légumes                            |
| Mardi 17 février<br>Midi    | Salade d'avocats<br>Bœuf bourguignon<br>Riz<br>Fromage<br>Mousse au chocolat maison<br><br>Alternative végétale : Poisson de la marée  |
| Mercredi 18 février<br>Midi | Pamplemousse aux crevettes<br>Sauté de veau marengo<br>Fromage<br>Fromage blanc à la compote maison<br><br>Alternative végétale : Bouchée de camembert                                   |
| Jeudi 19 février<br>Midi    | Chou chinois<br>Jambon braisé maison<br>Endives braisées / pommes de terre rôties<br>Fromage<br>Yaourt myrtille bio de la ferme<br><br>Alternative végétale : Filet de colin à la tomate |
| Vendredi 20 février<br>Midi | Salade de betteraves<br>Choucroute garnie<br>Fromage<br>Salade de fruits<br><br>Alternative végétale : Quenelles de brochet  |

\*Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 8



**INFORMATION ALLERGENES.  
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR  
DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL**

**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.