

Cette semaine notre chef
vous propose* :

	Midi
Lundi 16 Février	Blanquette de volaille forestière Cari de porc aux épices et citron Filet de maquereau à la moutarde
Mardi 17 Février	Bœuf bourguignon Poisson de la marée à l'oranaise Chili con carne
Mercredi 18 Février	Filet de colin à l'oseille Palette à la diable maison Sauté de veau marengo
Jeudi 19 Février	Spaghettis à la bolognaise Poisson de la marée Jambon braisé maison
Vendredi 20 Février	Polpettes Quenelles de brochet gratinées 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 Midi	Salade de mâche fromage & œufs durs Cari de porc aux épices et citron Boulgour Fromage Pâtisserie Alternative végétale : Tarte aux légumes
Mardi 17 février Midi	Salade d'avocats Bœuf bourguignon Riz Fromage Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 18 février Midi	Pamplemousse aux crevettes Sauté de veau marengo Fromage Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : Bouchée de camembert
Jeudi 19 février Midi	Chou chinois Jambon braisé maison Endives braisées / pommes de terre rôties Fromage Yaourt myrtille bio de la ferme Alternative végétale : Filet de colin à la tomate
Vendredi 20 février Midi	Salade de betteraves Choucroute garnie Fromage Salade de fruits Alternative végétale : Quenelles de brochet

*Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 8		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 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
	 INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL														
Lundi	SALADE DE MÂCHE														
	BLANQUETTE DE DINDE FORESTIÈRE	X		X											X
16-févr.	TARTE AUX LÉGUMES	X		X						X					X
	GRATIN DAUPHINOIS			X											X
	CANTAL AOP À LA COUPE			X											
	COMPOTE														
	EPINARDS			X											
	FRUIT DE SAISON														
Mardi	SALADE MEXICAINE														
	CHILI CON CARNE			X											X
17-févr.	CHILI AU SAUMON	X		X				X							X
	RIZ			X											
	ST MORET			X											
	CORVECHET (BEIGNET) MARDI GRAS	X		X		X				X					
	HARICOTS VERTS BIO			X											
Mercredi	PAMPLEMOUSSE														
	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	X		X											X
	BOUCHÉE DE CAMEMBERT	X		X						X					X
	POMMES DE TERRE SAUTÉES			X											X
	TOMME NOIRE			X											
	BROCOLIS			X											
	COMPOTE MAISON														
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi	CHOU CHINOIS								X						
	FILET DE COLIN À LA TOMATE	X		X				X							X
19-févr.	BATONNIÈRE DE LÉGUMES			X											
	PÂTES	X		X											
	EMMENTAL À LA COUPE			X											
	TACOTI NATURE DE LA FERME			X											
	FRUIT DE SAISON														
	SALADE DE BETTERAVES								X						
	CHOUROUTE GARNIE			X											X
20-févr.	QUENELLE DE BROCHET	X		X				X		X					X
	ROTI DE PORC	X		X											X
	CANTAFRAIS			X											
	FRUIT DE SAISON														

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.