



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 23 Février	Sauté de veau aux olives Filet de colin sauce nantua Omelette au gruyère
Mardi 24 Février	Poulet rôti sauce chasseur Poisson de la marée meunière Petit salé aux lentilles
Mercredi 25 Février	Poisson pané maison sauce tartare Pintade à l'anglaise Pot au feu
Jeudi 26 Février	Cordon bleu Poisson de la marée Paupiette de dinde maison
Vendredi 27 Février	Sauté de porc campagnard Quenelles de brochet gratinées Bœuf braisé aux carottes

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 23 février Midi	Salade carnaval Sauté de veau aux olives Riz aux petits légumes Fromage Fromage blanc à la vanille Alternative végétale : Filet de colin sauce nantua
Mardi 24 février Midi	Salade rémoulade Petit salé aux lentilles Fromage Crème caramel fermière bio Alternative végétale : Poisson de la marée / lentilles aux petits légumes
Mercredi 25 février Midi	Potage Pintade à l'anglaise Purée de haricots verts Fromage Salade de fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Jeudi 26 février Midi	Salade de betteraves Paupiette de dinde maison Pommes de terre rôties / petits pois Fromage Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Boulettes végétales
Vendredi 27 février Midi	Chou chinois Bœuf braisé aux carottes Fromage Yaourt à la fraise fermier Alternative végétale : Galette de quinoa

*Menus sous réserve de modifications

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





INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION 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 c o q	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 yd r a t e s
Lundi midi	SALADE CARNAVAL									X					
	FILET DE COLIN NANTUA	X		X						X					
23-févr	ÉPINARDS À LA CRÈME	X		X											
	RIZ AUX PETITS LÉGUMES					X									
	VACHE QUI RIT					X									
	FROMAGE BLANC					X									
	FRUIT DE SAISON														
	PETITS LEGUMES					X									
Mardi midi	CÉLERI RÉMOULADE										X	X			X
	SAUCISSE À CUIRE FUMÉE														
24-févr	SAUCISSE VEGETARIENNE	X		X						X				X	
	LENTILLES BIO			X											X
	BOURSIN			X											X
	FRUIT DE SAISON														
	CAROTTES BIO			X											
Mercredi	TABOULÉ	X													
	BROCHETTE DE VOLAILLE CITRON ET ROMARIN	X		X											
25-févr	BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	X		X					X	X	X				X
	PUREEE DE HARICOTS VERTS			X											X
	GOUDA A LA COUPE			X											
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi midi	BETTERAVES VINAIGRETTE										X				
	BOULETTES VÉGÉTALES SOJA TOMATE	X		X									X		
26-févr	POMMES DE TERRE / PETITS POIS			X											X
	CAMEMBERT			X											
	FRUIT DE SAISON														
	BOULETTE THAI	X		X											
Vendredi	CHOU CHINOIS											X			
	SAUTÉ DE BCEUF AUX CAROTTES	X		X											X
27-févr	GALETTE DE QUINOA	X		X											X
	PÂTES	X		X											X
	BROCOLIS			X											
	BABYBEL			X											
	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT			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.