



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*

	Midi
Lundi 23 mars	Filet de perche sauce beurre blanc Tajine de poulet Ribs marines
Mardi 24 mars	Rognons de bœuf à la moutarde Jambon braisé maison Poisson de la marée
Mercredi 25 mars	Rôti de porc charcuterie Omelette champignons et fines herbes Couscous
Jeudi 26 mars	Tourte à la viande maison Poisson de la marée Filet de poulet à la crème
Vendredi 27 mars	Fricadelle maison Filet de poisson meunière Cordon bleu maison

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 mars Midi	Salade de nantaise Tajine de poulet Semoule et fruits secs Fromage Yaourt à la grecque Alternative végétale : Tajine au poisson
Mardi 24 mars Midi	Concombres à la crème Jambon braisé maison Pomme mousseline maison Fromage Salade de fruits Alternative végétale : Paupiette de poisson
Mercredi 25 mars Midi	Céleri rémoulade Couscous Fromage Île flottante Alternative végétale : Couscous aux boulettes végétales
Jeudi 26 mars Midi	Salade chinoise Tourte à la viande maison Gratin dauphinois maison Fromage Pâtisserie Alternative végétale : Steak fromager
Vendredi 27 mars Midi	Melon ou Crudités Fricadelle maison Riz / ratatouille Fromage Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : Tortellinis au fromage

*Menus sous réserve de modifications

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



