



Cette semaine notre chef
vous propose* :

	Midi
Lundi 30 mars	Filet de colin sauce nantua Tajine de poulet au citron Sauté d'agneau au thym
Mardi 31 mars	Sauté de veau aux olives Poisson de la marée Hachis Parmentier
Mercredi 1 avril	Rôti de porc forestier Poisson pané sauce tartare Pot au feu
Jeudi 2 avril	Pintade à l'anglaise Poisson de la marée Lapin rôti à la tomate
Vendredi 3 avril	<i>JOUR FÉRIÉ</i>

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 30 mars Midi	Betteraves et œufs vinaigrette Sauté d'agneau au thym Pommes de terre sautées / chou-fleur Fromage Fromage blanc au coulis Alternative végétale : Filet de colin sauce nantua
Mardi 31 mars Midi	Potage Sauté de veau aux olives Riz créole Fromage Crème caramel Alternative végétale : Hachis Parmentier au thon
Mercredi 1 avril Midi	Chou-fleur vinaigrette Rôti de porc forestier Purée de potiron Fromage Panna cotta aux fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Jeudi 2 avril Midi	Concombres vinaigrette Pintade à l'anglaise Petits pois au jus Fromage Fraises au sucre Alternative végétale : Poisson de la marée
Vendredi 3 avril Midi	<i>JOUR FÉRIÉ</i>

*Menus sous réserve de modifications

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



[illegible]

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.