



*Cette semaine notre chef
vous propose* :*



Midi

Lundi 9 mars

Filet-de colin sur fondue de poireaux
Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
Tajine de poulet aux légumes et citron

Mardi 10 mars

Côte de porc charcutière
Bouchée à la reine
Poisson de la marée

Mercredi 11 mars

Lasagnes gratinées
Linguines carbonara au lard maison
Risotto saints jacques champignons & fruits de mer

Jeudi 12 mars

Rôti de porc gitan
Poisson de la marée
Hachis Parmentier

Vendredi 13 mars

Poulet rôti sauce chasseur
Moules marinières
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 9 mars Midi	Salade de carottes Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Tagliatelles Fromage Crème au chocolat bio fermier Alternative végétale : Bouchées de camembert
Mardi 10 mars Midi	Concombres à la crème Bouchée à la reine Riz Pilaf Fromage Salade de fruits Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 11 mars Midi	Salade verte aux agrumes Lasagnes gratinées Poêlée de légumes Fromage Maritozzi à la pistache Alternative végétale : Risotto aux saints jacques champignons et fruits de mer
Jeudi 12 mars Midi	Salade de chou rouge au lard Hachis parmentier Fromage Pâtisserie Alternative végétale : Steak fromager petits pois à la française
Vendredi 13 mars Midi	Céleri rémoulade Poulet rôti sauce chasseur Pommes de terres rissolées Fromage Fromage blanc à la compote maison Alternative végétale : Filet de colin à la crème

*Menus sous réserve de modifications

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



