



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 13 avril	Filet de colin à la crème de poireaux Boulette de bœuf maison Côte de porc charcutière
Mardi 14 avril	Tête de veau ravigotte Sauté de poulet au paprika Poisson de la marée
Mercredi 15 avril	Couscous garni Calamars à la Romaine Brochette de dinde au citron et romarin
Jeudi 16 avril	Quiche Lorraine Poisson de la marée meunière sauce tartare Sauté de porc campagnard
Vendredi 17 avril	Jambalaya à la cajun Moules marinières Potée Lorraine

Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h00

*** sous réserve de modifications**

Le traiteur à emporter* :

Tarif : 13 € (+ 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 13 avril Midi	Salade américaine Boulette de bœuf maison Riz pilaf Fromage du jour ** Fraises au sucre Alternative végétale : Risotto au thon
Mardi 14 avril Midi	Céleri vinaigrette Sauté de poulet au paprika Pâtes Fromage du jour ** Yaourt de la ferme saveur framboise Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 15 avril Midi	Salade de tomates et mozzarella Couscous garni Fromage du jour ** Crème au caramel Alternative végétale : Sticks de mozzarella
Jeudi 16 avril Midi	Carottes citronnées bio Sauté de porc campagnard Pomme de terre mousseline / courgettes sautées Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Filet de poisson meunière sauce tartare
Vendredi 17 avril Midi	Taboulé Jambalaya à la cajun Riz créole Fromage du jour ** Yaourt aux fruits bio Alternative végétale : Omelette tortilla

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

SEMAINE N° 16



**INFORMATION ALLERGENES.
TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE
ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL**

Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruits à coques	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	Anhydride sulfuré
--------	-----------	------	-----------	-----------------	------------	----------	----------	------	-------	------	--------	--------	-------------------

Lundi	SALADE DE AMÉRICAINA						X						
	RISOTTO À LA BOLOGNAISE		X										X
13-avr	RISOTTO AU THON		X			X							X
	ÉPINARDS		X										
	LEERDAMMER		X										
	FRUIT DE SAISON												
Mardi	CÉLERI VINAIGRETTE						X					X	
	SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA	X	X										X
14-avr	GALETTE DE BLÉ, POIS ET TOMATE	X	X										X
	PÂTES	X	X										
	COMTÉ À LA COUPE AOP		X										
	YAOURT DE LA FERME NATURE		X										
	FRUIT DE SAISON												
	JULIENNE DE LÉGUMES		X										
Mercredi	CAROTTES CITRONNEES BIO												
	FILET DE POISSON MEUNIERE TARTARE	X	X			X		X					
15-avr	BLE	X	X										
	CANTAFRAIS		X										
	YAOURT AROME		X										
	COURGETTES		X										
Jeudi	SALADE DE TOMATES						X						
	BROCHETTE DINDE ROMARIN CITRON		X										
16-avr	STICK MOZZARELLA	X	X					X					
	PDT SAUTEES		X										
	BROCOLIS		X										
	SAINT MORET		X										
	COMPOTE BIO												
Vendredi	TABOULE	X											
	OMELETTE TORTILLAS		X					X					
17-avr	PETITS POIS CAROTTES		X										
	PIQ ET CROQ		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.