




Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 20 avril	Sauté de porc à la forestière Quenelle de brochet Escalope de volaille à la crème
Mardi 21 avril	Cordon bleu Poisson de la marée Filet de poulet chasseur
Mercredi 22 avril	Sauté de veau marengo Poisson de la marée meunière Lasagnes maison
Jeudi 23 avril	Jambon braisé maison Langue de bœuf sauce piquante Poisson de la marée
Vendredi 24 avril	Poulet yassa (aux oignons et citron) Filet de dorade sauce beurre blanc Hamburger maison

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 20 avril Midi	Concombre à la crème Sauté de porc forestier Spaetzels Fromage du jour ** Yaourt de la ferme bio Alternative végétale : Bouchée de camembert
Mardi 21 avril Midi	Salade de radis Filet de poulet chasseur Riz aux petits légumes Fromage du jour ** Crème caramel Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 22 avril Midi	Salade de betteraves et œuf Lasagnes maison Fromage du jour** Fraise au sucre Alternative végétale : Lasagnes ricotta épinards
Jeudi 23 avril Midi	Salade de tomate et mozzarella Jambon braisé maison Pâtes Fromage du jour** Pâtisserie Alternative végétale : Steak fromager
Vendredi 24 avril Midi	Melon Poulet yassa (aux oignons et citron) Boulgour Fromage du jour** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Steak de quinoa provençale

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT	SEMAINE N° 17	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 s à c o q u e	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 y d r o s u l f
	<p style="text-align: center; color: red;">INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL</p>														
		Lundi midi	CONCOMBRES AU MAÏS							X					
	SAUTÉ DE PORC FORESTIER	X		X											X
20-avr	BOUCHÉE DE CAMEMBERT	X		X											
	GRATIN DAUPHINOIS			X											
	BABYBEL			X											
	FRUIT DE SAISON BIO														
	HARICOTS VERTS			X											
Mardi midi	MELON														
	FILET DE COLIN A LA CREME	X		X				X							X
21-avr	PUREE DUBARRY			X											
	BRIE A LA COUPE			X											
	FRUIT DE SAISON														
	CREME CAMEL			X											
Mercredi	SALADE DE BETTERAVES								X						
	LASAGNES DE BŒUF	X		X											
22-avr	LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS	X		X											
	BROCOLIS			X											
	EMMENTAL			X											
	FRUIT DE SAISON														
Jeudi	SALADE DE TOMATE								X						
	STEAK FROMAGER	X		X						X					
23-avr	JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE			X											
	VACHE QUI RIT			X											
	GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	X		X		X				X		X			
	YAOURT NATURE SUCRÉ DE LA FERME			X											
	COMPOTE MAISON														
Vendredi	SALADE AMERICAINE								X						
	STEAK DE QUINOE A LA PROVENCALE	X		X											
24-avr	POMMES CAMPAGNARDES			X											
	TOASTINETTE			X											
	SUNDAE			X		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.