



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 27 avril	Filet de perche sauce beurre blanc Cari de porc réunionnais Veau marengo
Mardi 28 avril	Côte de porc viennoise Sauté de volaille aux herbes Poisson de la marée meunière sauce tartare
Mercredi 29 avril	Rognon de veau à la moutarde Poisson de la marée Boulette de bœuf maison
Jeudi 30 avril	Tête de veau ravigote Pintade à l'anglaise Calamars à la romaine
Vendredi 01 mai	<u>FERIE</u>

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 27 avril Midi	Thon œuf tomate Cari de porc réunionnais Semoule aux fruits secs Fromage du jour ** Crème au chocolat bio Alternative végétale : Capellettis aux fromages
Mardi 28 avril Midi	Œuf macédoine Sauté de volaille aux herbes Riz créole Fromage du jour ** Ile flottante Alternative végétale : Galette de pois et tomates (+ sauce)
Mercredi 29 avril Midi	Salade d'endives pommes et fromage Boulette de bœuf maison Purée de pommes de terre maison Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Poisson de la marée
Jeudi 30 avril Midi	Salade maïs tomates et poivrons Pintade à l'anglaise Pommes sautées Fromage du jour ** Fraises au sucre Alternative végétale : Poisson meunière
Vendredi 01 mai Midi	<u>FERIE</u>

*Menus sous réserve de modifications

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



