




Cette semaine notre chef vous propose\* :

	Midi
Lundi 25 mai	FÉRIÉ
Mardi 26 mai	Bœuf braisé aux carottes Poisson de la marée meunière Brochette de dinde citron romarin
Mercredi 27 mai	Cordon bleu maison Filet de poisson au fenouil Blanquette de veau
Jeudi 28 mai	Jambon braisé maison Langue de bœuf sauce piquante Filet de poisson pané sauce tartare
Vendredi 29 mai	Poulet yassa Poisson de la marée Polpette sauce tomate

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 25 mai Midi	FÉRIÉ
Mardi 26 mai Midi	Laitue Bœuf braisé aux carottes Pommes de terres sautées / tomate provençale Fromage du jour ** Ile flottante  Alternative végétale : Galette de pois et légumes
Mercredi 27 mai Midi	Potage aux bolets Blanquette de veau Riz créole Fromage du jour** Salade de fruits  Alternative végétale : Steak de boulgour à la mexicaine
Jeudi 28 mai Midi	Betteraves et œuf dur en salade Jambon braisé maison Purée de patate douce Fromage du jour** Pâtisserie  Alternative végétale : Filet de poisson pané sauce tartare
Vendredi 29 mai Midi	Salade de radis blanc Poulet yassa Riz créole Fromage du jour** Crème dessert chocolat bio de la ferme  Alternative végétale : Gnocchis à la napolitaine

\*Menus sous réserve de modifications

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



		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	r u i t s à c o c 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
Lundi	MENUS FERIE														
25-mai															
Mardi	BŒUF BRAISE AUX CAROTTES	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE MEUNIERE	X		X				X							X
26-mai	BROCHETTE DE DINDE CITRON ROMARIN	X		X											
	POTEE DE LENTILLES														
	POMMES DE TERRE SAUTEES														
	TOMATE PROVENCALE	X													
	LAITUE														
	FROMAGE			X											
	ILE FLOTTANTE			X						X					
Mercredi	CORDON BLEU MAISON	X		X						X					
	FILET DE POISSON AU FENOUIL	X		X				X							X
27-mai	BLANQUETTE DE VEAU	X		X											X
	RIZ CREOLE			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	PETITS POIS ET POMMES DE TERRE														
	POTAGE AUX BOLETS	X		X											
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
Jeudi	JAMBON BRAISE MAISON	X		X											X
	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	X		X					X						X
28-mai	FILET DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	X		X				X							X
	BOULGOUR			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	PUREE DE PATATE DOUCE			X											
	BETTERAVES ET ŒUF DUR EN SALADE								X	X					
	FROMAGE			X											
	PATISSERIE	X		X						X					
Vendredi	POULET YASSA	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
29-mai	POLPETTE SAUCE TOMATE	X		X						X					X
	RIZ CREOLE			X											
	CHOUX FLEUR BRAISE														
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE RADIS BLANCS								X						
	CRÈME DESSERT CHOCO BIO DE LA FERME			X											
	ASSORTIMENT DE CRUDITES														
	YAOURT MYRTILLE BIO DE LA FERME			X											
	PATES	X		X											
	FROMAGE			X											

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.