



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 27 juillet	Filet de sandre au fenouil Assiette mix grill (saucisse blanche, merguez) Emincé de volaille tikka masala
Mardi 28 juillet	Echine de porc marinée au grill Fajitas de bœuf Poisson de la marée
Mercredi 29 juillet	Poivron farci maison Calamars à la romaine Aiguillettes de poulet aux aromates
Jeudi 30 juillet	Poisson de la marée Pâtes carbonara Escalope de volaille viennoise
Vendredi 31 juillet	Hachis parmentier maison Poisson meunière sauce tartare Rôti de porc aux pommes

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 juillet Midi	Salade de pastèque Emincé de volaille tikka massala Spaetzle Fromage du jour ** Crème au caramel Alternative végétale : Falafels
Mardi 28 juillet Midi	Guacamole et tomates Fajitas galette Haricots rouges Fromage du jour ** Panna cotta aux fruits Alternative végétale : Galette de légumes aux pois
Mercredi 29 juillet Midi	Céleri rémoulade Poivron farci maison Boulgour bio Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Tomate farcie végétale
Jeudi 30 juillet Midi	Salade de pâtes Escalope de volaille viennoise Brocolis au jus Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Cordon bleu végétarien
Vendredi 31 juillet Midi	Salade de haricots verts Hachis parmentier maison / laitue Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Poisson meunière sauce rémoulade / riz créole

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

		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 c o q	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 u
Lundi midi	SALADE DE PASTÈQUE														
27-juil	FILET DE SANDRE AU FENOUIL	x		x				x							x
	TETE DE VEAU RAVIGOTE	x		x					x						
	EMINCE DE VOLAILLE AU MASALA	x		x											x
	SPAETZELS	x		x						x					
	PUREE DE PATATE DOUCE ET CAROTTES			x											
	LEGUMES DU JOUR	x		x											
	FALAFELS	x		x											
	FROMAGE			x											
	CREME AU CARAMEL			x											
Mardi midi	ECHINE MARINEE GRILL	x		x					x					x	x
28-juil	POISSON DE LA MAREE	x		x				x							x
	FAJITAS DE BŒUF	x		x											x
	PUREE MAISON			x											x
	FRITES FRAICHES														
	LEGUMES DU JOUR			x											
	GUACAMOLE ET TOMATE														
	GALETTE DE LEGUMES AUX POIS	x		x											
	HARICOT ROUGES			x											
	CREME/GRUYERE RAPE			x											
	PANNA COTTA AUX FRUITS			x											
Mercredi	CÉLERI RÉMOULADE								x	x				x	
29-juil	POIVRON FARCI MAISON	x		x											x
	CALAMARS A LA ROMAINE	x		x			x		x	x					
	AIGUILLETTE DE POULET AUX AROMATES	x		x											x
	BOULGOUR BIO	x		x											
	CHOUX BRUXELLES LARDONS			x											
	LEGUMES DU JOUR	x		x											
	TOMATE FARCIE VEGETALE	x		x						x					
	FROMAGE			x											
	SALADE DE FRUITS														
Jeudi midi	SALADE DE PÂTES	x		x						x				x	x
30-juil	PATES A LA CARBONARA	x		x						x					x
	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE	x		x						x					x
	POISSON DE LA MAREE	x		x				x							x
	PENNES			x						x					
	BROCOLIS			x											
	LEGUMES DU JOUR			x											
	CORDON BLEU VEGETARIEN	x		x						x					
	FROMAGE			x											
	PATISSERIE	x		x		x						x			
Vendredi	SALADE DE HARICOTS VERTS	x		x					x						x
31-juil	HACHIS PARMENTIER MAISON/ SALADE COMPOSEE	x		x											x
	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE	x		x				x	x	x					
	ROTI DE PORC AUX POMMES			x											x
Samedi	LEGUMES DU JOUR	x		x					x						x
01-août	RATATOUILLE/ RIZ CREOLE			x											
	FROMAGE			x											
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE			x											
	TOMATE MOZZARELLA			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.