



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 3 août	Emincé de bœuf Filet de colin à la crème citronnée Andouillette au grill
Mardi 4 août	Sauté de poulet au paprika Poisson de la marée Rognons de bœuf à la crème
Mercredi 5 août	Escalope de porc viennoise Filet de loup au fenouil Boulettes de viande maison
Jeudi 6 août	Poisson de la marée Couscous Filet de poulet à la crème
Vendredi 7 août	Coq au vin Encornets à la sétoise Jambon braisé 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 3 août Midi	Céleri vinaigrette Emincé de bœuf à la tomate Riz créole Fromage du jour ** Cerises Alternative végétale : Risotto au thon
Mardi 4 août Midi	Salade de betteraves œufs & framboises Sauté de poulet au paprika Pâtes Fromage du jour ** Yaourt nature de la ferme Alternative végétale : Galette de blé, pois et tomate
Mercredi 5 août Midi	Salade de carottes bio à l'orange Escalope de porc viennoise Blé aux petits légumes provençale Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Filet de poisson meunière sauce tartare
Jeudi 6 août Midi	Salade tomates mozzarella Couscous garni Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Sticks de mozzarella
Vendredi 7 août Midi	Taboulé oriental Jambon braisé maison Petits pois carottes / tomate provençale Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Omelette tortillas

*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 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 g è n e
	MENUS														
Lundi	EMINCE DE BŒUF LORRAIN A LA TOMATE	X		X											X
	FILET DE COLIN A LA CREME CITRONNEE	X		X				X							X
03-août	ANDOUILLETTE GRILL	X		X					X						X
	RIZ CREOLE			X											
	EPINARDS CURRY														
	LEGUMES DU JOUR			X											
	CELERI VINAIGRETTE								X					X	X
	FROMAGE			X											
	CERISES														
	RISOTTO AU THON			X				X							X
Mardi	SAUTE DE POULET PAPRIKA	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
04-août	ROGNONS DE BOEUF A LA CREME	X		X											X
	PATES PISTOU	X		X											
	RATATOUILLE MAISON														
	LEGUMES DU JOUR														
	SALADE BETTERAVE ŒUF FRAMBOISES									X					X
	FROMAGE			X											
	YAOURT NATURE DE LA FERME			X											
	GALETTE DE BLE POIS TOMATE	X		X											
Mercredi	ESCALOPE DE PORC VIENNOISE	X		X						X					X
	FILET DE LOUP AU FENOUIL	X		X				X							X
05-août	BOULETTES DE VIANDE MAISON	X		X						X					X
	COURGETTES PROVENCALE														
	BLE PETITS LEGUMES PROVENCALE	X													
	LEGUME DU JOUR														
	SALADE DE CAROTTE BIO A L ORANGE														
	FROMAGE			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X					
	FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	X		X				X		X					X
Jeudi	COUSCOUS GARNI	X		X										X	
	FILET DE POULET A LA CREME	X		X											X
06-août	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	SEMOULE AUX RAISINS SECS	X		X											
	LEGUMES DU JOUR														
	BROCOLIS														
	SALADE DE TOMATES MOZZARELLA			X											
	STICKS DE MOZZARELLA	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
Vendredi	COQ AU VIN	X		X											X
	ENCORNETS A LA SETOISE	X		X			X							X	X
07-août	JAMBON BRAISE MAISON	X		X											X
	POMMES MOUSSELINE			X											
	TOMATE PROVENCALE			X											
	PETITS POIS CAROTTE														
	OMELETTE TORTILLA			X						X					
Samedi	TABOULE ORIENTAL														
08-août	FROMAGE			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X					
	LAITUE GRUYERE			X											
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS			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.