




Cette semaine notre chef vous propose\* :

	Midi
Lundi 13 juillet	<u>FERMÉ</u>
Mardi 14 juillet	<u>FÉRIÉ</u>
Mercredi 15 juillet	Omelette au fromage Sauté de porc aux champignons Filet de sandre au beurre blanc
Jeudi 16 juillet	Poisson de la marée Emincé de volaille au curry Lasagne gratinée maison
Vendredi 17 juillet	Beignets de calamars à la romaine Escalope de volaille sauce forestière Cordon bleu 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 13 juillet Midi	<b><u>FERMÉ</u></b>
Mardi 14 juillet Midi	 <b><u>FÉRIÉ</u></b>
Mercredi 15 juillet Midi	Tomates mozzarella Sauté de porc aux champignons Polenta Fromage du jour ** Ile flottante  Alternative végétale : Tarte aux légumes
Jeudi 16 juillet Midi	Laitue Lasagne gratinée maison Fromage du jour ** Yaourt bio de la ferme  Alternative végétale : Lasagne ricotta épinards
Vendredi 17 juillet Midi	Salade de tomates, concombres et feta Cordon bleu maison Pommes de terre sautées Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison  Alternative végétale : Croustis fromage

\*Menus sous réserve de modifications

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



SEMAINE N° 9		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 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 r
	MENUS														
Lundi midi															
13-juil															
Mardi midi															
14-juil															
Mercredi	OMELETTE AU FROMAGE			x						x					
15-juil	SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	x		x											x
	FILET DE SANDRE AU BEURRE BLANC	x		x				x							x
	POLENTA			x											
	EPINARDS A LA CREME			x											
	LEGUMES DU JOUR			x											
	TOMATE MOZZARELLA			x											
	FROMAGE			x											
	ILE FLOTTANTE			x						x					
Jeudi midi	POISSON DE LA MAREE	x		x				x							x
16-juil	EMINCE DE VOLAILLE AU CURRY	x		x											x
	LASAGNES GRATINEES MAISON	x		x										x	x
	BOULGOUR			x											
	CAROTTES A LA CREME			x											
	LAITUE														
	FROMAGE			x											
	YAOURT FERMIER BIO			x											
	LASAGNES RICOTTA EPINARD	x		x										x	x
Vendredi	BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE	x		x			x			x					
17-juil	ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIER	x		x											x
Samedi	CORDON BLEU MAISON	x		x						x					
18-juil	GNOCCHIS SAUTES			x											
	HARICOTS VERTS														
	LEGUME DU JOUR			x											
	SALADE TOMATE ET CONCOMBRE FETA			x											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			x						x					
	SALADE DE PASTÈQUE														
	PÂTISSERIE	x		x		x				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.