



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 20 juillet	Sauté de bœuf marengo Ribs à la mexicaine Poisson de la marée
Mardi 21 juillet	Pastasciutta Jambon braisé Filet de sandre au beurre blanc
Mercredi 22 juillet	Tomate farcie maison Rougail saucisse Poisson pané maison
Jeudi 23 juillet	Couscous maison Boudin noir Saumonette à la dijonnaise
Vendredi 24 juillet	Agnolottis cèpes et mozzarella Feuilleté Fran-comtois Moules marinières

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 20 juillet Midi	Taboulé Sauté de bœuf marengo Gratin dauphinois Fromage du jour ** Yaourt à la grecque Alternative végétale : Omelette aux fines herbes
Mardi 21 juillet Midi	Melon Pastasciutta Pâtes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Hachis au poisson
Mercredi 22 juillet Midi	Radis beurre et saucisson Tomate farcie maison Riz / ratatouille Fromage du jour ** Fromage blanc et compote maison Alternative végétale : Cubes de colin aux céréales
Jeudi 23 juillet Midi	Salade orientale Couscous maison Fromage du jour ** Abricots pochés maison Alternative végétale : Couscous au poisson
Vendredi 24 juillet Midi	Courgettes râpées au basilic Agnolottis cèpes et mozzarella Fromage du jour ** Yaourt bio de la ferme

*Menus sous réserve de modifications

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



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.