




*Cette semaine notre chef vous propose\* :*

	Midi
Lundi 06 juillet	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne Omelette aux fines herbes Filet de sandre sauce beurre blanc
Mardi 07 juillet	Tomate farcie maison Filet de poulet au curry et lait de coco Poisson de la marée sauce à l'oseille
Mercredi 08 juillet	Pizza maison Bœuf braisé aux carottes Poisson pané sauce tartare
Jeudi 09 juillet	Poisson de la marée Hachis parmentier maison Poulet fermier sauce chasseur
Vendredi 10 juillet	Brochette de dinde thym citron Palette à la diable 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 06 juillet Midi	Salade de tomates et basilic Sauté de porc à la moutarde Purée de pommes de terre maison / jardinière de légumes Fromage du jour ** Pâtisserie  Alternative végétale : Sticks de mozzarella
Mardi 07 juillet Midi	Salade de laitue et carottes Tomate farcie maison Riz créole Fromage du jour ** Salade de fruits maison  Alternative végétale : Poisson à la crème
Mercredi 08 juillet Midi	Salade niçoise Bœuf braisé aux carottes Boulgour Fromage du jour ** Fraises  Alternative végétale : Steak de quinoa
Jeudi 09 juillet Midi	Œuf macédoine Poulet rôti fermier sauce chasseur Pâtes Fromage du jour ** Panna cotta sur coulis de fruit maison  Alternative végétale : Boulettes de blé façon thaï
Vendredi 10 juillet Midi	Crudités assorties Palette à la diable Pommes de terre rôties Fromage du jour ** Pastèque  Alternative végétale : Boulettes de soja à la tomate

\*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 é r i	A n h y d r o g è n e	
MENUS																
<b>Lundi</b>	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE	X		X					X							X
06-juil	OMELETTE AU FINES HERBES			X						X						
	FILET DE SANDRE SCE BEURRE BLANC	X		X				X								X
	POMMES MOUSSELINE MAISON			X												X
	JARDINIERE DE LEGUME															
	LEGUME DU JOUR			X												
	SALADE DE TOMATES BASILIC															
	FROMAGE			X												
	PATISSERIE	X		X		X				X						
	STICK DE MOZZARELLA	X		X						X						
<b>Mardi</b>	TOMATE FARCIE MAISON	X		X						X						X
07-juil	FILET DE POULET CURRY ET LAIT DE COCO	X		X												X
	POISSON DE LA MAREE A L'OSEILLE	X		X				X								X
	GRATIN DE COURGETTES			X												
	RIZ CREOLE			X												
	LEGUME DU JOUR			X												
	SALADE DE LAITUE ET CAROTTES								X							
	POISSON A LA CREME	X		X				X								X
	FROMAGE			X												
	SALADE DE FRUIT MAISON															
<b>Mercredi</b>	PIZZA MAISON	X		X				X								X
08-juil	BŒUF BRAISE AUX CAROTTES	X		X												X
	POISSON PANE SAUCE TARTARE	X		X				X	X							X
	HARICOTS BEURRE			X												
	BOULGOUR			X												
	LEGUME DU JOUR			X												
	SALADE NICOISE*							X	X	X						
	STEAK DE QUINOA	X		X												
	FROMAGE			X												
	FRAISES															
<b>Jeudi</b>	POISSON DE LA MAREE	X		X				X								X
09-juil	HACHIS PARMENTIER MAISON / LAITUE	X		X												X
	POULET FERMIER SAUCE CHASSEUR	X		X												X
	PATES	X		X												
	RATATOUILLE															
	LEGUME DU JOUR			X												
	ŒUF MACEDOINE								X	X						
	BOULETTES DE BLE FACON THAI	X		X												
	FROMAGE			X												
	PANNA COTTA MAISON SUR COULIS			X												
<b>Vendredi</b>	BROCHETTE DE DINDE THYM CITRON	X		X												X
10-juil	PALETTE A LA DIABLE	X		X					X							X
	MOULES MARINIÈRES			X		X								X		X
	BROCOLIS															
	Frites Fraiches															
	LEGUME DU JOUR			X												
	PATE EN CROUTE ET LAITUE	X		X						X		X				
	SALADES DE CRUDITES ASSORTIES								X					X		
	FROMAGE			X												
	PATISSERIE	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.