



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 10 août	Sauté de bœuf provençale Filet de perche au beurre blanc Omelette au gruyère
Mardi 11 août	Spaghettis bolognaise Paupiette de dinde aux poivrons Beignet de calamar à la romaine
Mercredi 12 août	Rôti de porc gitan Poulet fermier rôti Poisson de la marée
Jeudi 13 août	Jambalaya cajun Sauté porc à la moutarde Poisson meunière
Vendredi 14 août	Polpettes maison Blanquette de veau 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 10 août Midi	Melon Sauté de bœuf provençale Ratatouille Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Crousti fromage
Mardi 11 août Midi	Courgettes basilic Paupiette de dinde aux poivrons maison Gratin dauphinois Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Boulettes façon thaï
Mercredi 12 août Midi	Tomate anchois bœuf Rôti de porc gitan Blé/ courgettes Fromage du jour ** Panna cotta fruits exotiques Alternative végétale : Poisson de la marée
Jeudi 13 août Midi	Salade de betterave œuf fromage Sauté de porc à la moutarde Boulgour/ brocolis Fromage du jour ** Fraises au sucre Alternative végétale : Nuggets de blé
Vendredi 14 août Midi	Carottes citronnées Polpettes maison Petits pois Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Pané épinards fromage

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

SEMAINE N° 33

			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
		MENUS													
Lundi		SAUTE DE BŒUF PROVENCALE	x		x										
10-août		FILET DE PERCHE AU BEURRE BLANC	x		x				x						
		OMELETTE AU GRUYERE			x						x				
		PUREE DUBARRY			x										
		RATATOUILLE													
		LEGUME DU JOUR													
		FROMAGE			x										
		SALADE DE FRUITS													
		MELON													
Mardi		SPAGHETTIS BOLOGNAISE	x		x										
11-août		PAUPIETTE DE DINDE AU POIVRONS MAISON			x										
		BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE	x		x			x			x				
		SPAGHETTIS			x										
		HARICOTS VERTS OIGNONS LARDONS													
		LEGUME DU JOUR													
		COURGETTES BASILIC			x										
		FROMAGE			x										
		MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			x						x				
Mercredi		ROTI DE PORC GITAN	x		x										
12-août		POULET FERMIER ROTI			x										
		POISSON DE LA MAREE	x		x				x						
		COURGETTES CURRY													
		BLE	x		x										
		LEGUMES DU JOUR													
		TOMATE ANCHOIS ŒUF							x		x				
		FROMAGE			x										
		PANNA COTTA FRUITS EXOTIQUES			x										
Jeudi		JAMBALAYA CAJUN			x										x
13-août		SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	x		x					x					
		POISSON MEUNIERE	x		x				x		x				
		BROCOLIS AU JUS													
		BOULGOUR	x		x										
		LEGUMES DU JOUR													
		SALADE DE BETTERAVE ŒUF FROMAGE			x						x				
		FROMAGE			x										
		FRAISES AU SUCRE													
Vendredi		POLPETTES MAISON	x		x						x				
14-août		BLANQUETTE DE VEAU	x		x										
		MOULES MARINIÈRES			x			x							x
		FRITES FRAICHES													
		PETITS POIS AU JUS													
		LEGUMES DU JOUR													
		CAROTTES CITRONNEES													
		FROMAGE			x										
		PÂTISSERIE	x		x		x				x		x		
		COQUILLETES	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.