



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 14 septembre	Emincé de volaille à la provençale Travers de porc marinés Filet de loup de mer à la florentine
Mardi 15 septembre	Sauté de bœuf à la chinoise Choucroute garnie Poisson de la marée
Mercredi 16 septembre	Lasagne maison Aile de raie à la grenobloise Sauté de veau aux olives
Jeudi 17 septembre	Poisson de la marée façon meunière sauce tartare Boudin aux pommes Hachis parmentier maison
Vendredi 18 septembre	Rôti de porc sauce chasseur Pâtes à la bolognaise Filet de perche au beurre blanc

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 14 septembre Midi	Melon Emincé de volaille à la provençale Semoule aux petits légumes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Steak boulgour et lentilles corail
Mardi 15 septembre Midi	Salade chinoise Choucroute garnie Fromage du jour ** Ananas au sirop Alternative végétale : Galette de quinoa riz cantonais légumes chinoise
Mercredi 16 septembre Midi	Coleslaw Lasagne maison Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare / spaghettis
Jeudi 17 septembre Midi	Crudités variées Hachis parmentier / laitue Fromage du jour ** Fromage blanc et compote de pêche Alternative végétale : Hachis au thon
Vendredi 18 septembre Midi	Sardines à l'huile Pâtes bolognaise Petits pois & pommes de terre Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Bouchées camembert

*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	F r u i c o q u s	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
	INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL x														
Lundi	EMINCE DE VOLAILLE PROVENCALE	x		x											x
14-sept	FILET DE LOUP A LA FLORENTINE	x		x				x							x
	TRAVERS DE PORC MARINES			x										x	x
	BATONNIERE DE LEGUMES													x	
	SEMOULE AU PETITS LEGUMES	X		X										x	
	LEGUMES DU JOUR			x											
	MELON														
	STEAK BOULGOUR ET LENTILLES CORAIL	X		X											
	FROMAGE			x											
	PATISSERIE	x		x		x				x					
Mardi midi	SAUTE DE BŒUF A LA CHINOISE	x		x				x				x			x
15-sept	POISSON DE LA MAREE	x		x				x							x
	CHOUCROUTE GARNIE			x					x						x
	RIZ CANTONNAIS			x											
	LEGUMES SAUTE A LA CHINOISE											x			
	POMMES VAPEUR														
	SALADE CHINOISE											x			
	GALETTE DE QUINOA	x		x											
	FROMAGE			x											
	ANANAS AU SIROP														
Mercredi	AILE DE RAIE A LA GRENOBLOISE	x		x				x							x
16-sept	LASAGNES MAISON	x		x											x
	SAUTE DE VEAU AUX OLIVES	x		x											x
	SPAGHETTIS	x		x											
	HARICOTS VERTS														
	LEGUMES DU JOUR	x		x											
	COLESLAW									x					
	FROMAGE			x											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			x						x					
	POISSON PANÉ SAUCE TARTARE	x		x				x		x					
Jeudi midi	POISSON DE LA MAREE MEUNIERE SAUCE TARTARE	x		x				x		x					
17-sept	BOUDIN AUX POMMES			x											
	HACHIS PARMENTIER MAISON			x											x
	POMME MOUSSELINE			x											
	EPINARDS A LA CREME			x											
	CHOUX ROUGE														
	CRUDITES VARIEES														
	HACHIS AU THON			x				x							x
	FROMAGE			x											
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE PECHE			x											
Vendredi	ROTI DE PORC CHASSEUR	x		x											x
18-sept	PATES A LA BOLOGNAISE	x		x											x
	FILET DE PERCHE AU BEURRE BLANC	x		x				x							x
	SPEATZLES	x		x						x					
	PETITS POIS ET POMME DE TERRE			x											
	LEGUMES DU JOUR			x											
	CRUDITES VARIEES														
	FILET DE POULET A LA FORESTIERE	x		x											x
	PAVE DE COLIN A LA BORDELAISE	x		x				x							
	RIZ CREOLE			x											
	BOUCHEES CAMEMBERT	x		x						x					
	FROMAGE			x											
	SALADE DE FRUITS														
	TARTE AUX POMMES	x		x											
	SARDINE A L'HUILE							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.