



Cette semaine notre chef vous propose* :

	Midi
Lundi 21 septembre	Polpettes Filet de perche façon meunière Sauté de poulet au paprika
Mardi 22 septembre	Foie de veau aux échalotes Paëlla Poisson de la marée
Mercredi 23 septembre	Poulet rôti fermier Aile de raie à la Grenobloise Rôti de porc chasseur
Jeudi 24 septembre	Bouchée à la reine Baeckeofe Poisson pané de la marée
Vendredi 25 septembre	Loup de mer au fenouil Agnolottis cèpes & mozzarella Rôti de veau à l'italienne

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 21 septembre Midi	Carottes citronnées Polpettes Boulgour / brocolis Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Crousti fromage
Mardi 22 septembre Midi	Macédoine de légumes Paëlla au poulet Fromage du jour ** Ananas frais Alternative végétale : Paëlla au poisson
Mercredi 23 septembre Midi	Salade d'endives œuf dur et gruyère Roti de porc chasseur Fromage du jour ** Mousse au chocolat Alternative végétale : Pané de blé tomate et mozzarella
Jeudi 24 septembre Midi	Salade de concombre radis et maïs Bouchée à la reine Riz créole Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Poisson de la marée
Vendredi 25 septembre Midi	Potage Agnolottis cèpes et mozzarella Laitue Fromage du jour ** Yaourt fermier bio aux myrtilles Alternative végétale : Bouchées de camembert

*Menus sous réserve de modifications

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



[illegible]