

Menu

DE LA SEMAINE



DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE



Lundi
28
septembre

Rognons de bœuf à la moutarde
Poisson meunière sauce bulgare
Côte de porc charcutière



Mardi
29
septembre

Cordon bleu maison
Sauté de dinde au curry
Poisson de la marée



Mercredi
30
septembre

Cassoulet au canard et porc
Porchetta
Poisson pané sauce tartare



Jeudi
1
octobre

Bœuf braisé aux carottes
Saumonette dijonnaise
Foie de veau persillé



Vendredi
2
octobre

Truite meunière
Couscous garni
Omelette au gruyère



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 28 septembre Midi	Cèleri rémoulade Rognons de bœuf à l'ancienne Riz pilaf / petits pois Fromage du jour ** Crème au caramel de la ferme Alternative végétale : Steak fromager
Mardi 29 septembre Midi	Salade de mâche gruyère et croutons Sauté de dinde au curry Pâtes / haricots verts Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis Alternative végétale : Omelette au fromage
Mercredi 30 septembre Midi	Potage Porchetta Mousseline de pommes de terre / choux de Bruxelles Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Jeudi 1 octobre Midi	Crudités Bœuf braisé aux carottes spaetzels Fromage du jour ** Yaourt fermier bio aux fruits Alternative végétale : Saumonette dijonnaise
Vendredi 2 octobre Midi	Salade de betteraves à la ciboulette Couscous garni Laitue Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Falafels

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

SEMAINE N° 1

	INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL	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 e 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 é r i	A n h y d r o s u l f u r
Lundi midi	ROGNONS DE BŒUF MOUTARDE ANCIENNE	X		X					X						X
28-sept	POISSON MEUNIERE SAUCE BULGARE	X		X				X							X
	COTES DE PORC CHARCUTIERE	X		X					X						X
	RIZ PILAF	X		X											
	PETITS POIS AU JUS			X											
	COTES DE BETTES			X											
	CELERI REMOULADE								X	X				X	
	STEAK FROMAGER	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	CREME AU CARAMEL DE LA FERME			X											
Mardi midi	CORDON BLEU MAISON	X		X						X					X
29-sept	SAUTE DE DINDE CURRY	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	PATES	X		X											
	CHOUX FLEUR AU GRATIN	X		X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE MACHE GRUYERE ET CROÛTONS	X													
	OMELETTE AU FROMAGE			X						X					
	FROMAGE			X											
	FROMAGE BLANC AU COULIS			X											
Mercredi	CASSOULET AU CANARD ET PORC			X											X
30-sept	PORCHETTA	X		X											X
	POISSON PANE SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	CHOUX DE BRUXELLES			X											
	PUREE MAISON			X											X
	CAROTTES A LA CREME			X											
	POTAGE			X											X
	POISSON PANE SAUCE TARTARE	X		X					X	X					X
	FROMAGE			X											X
	SALADE DE FRUITS														
Jeudi midi	BŒUF BRAISE AU CAROTTES	X		X											X
01-oct	SAUMONETTE A LA DIJONNAISE	X		X				X	X						X
	FOIE DE VEAU PERSILLE	X		X											X
	SPEATZLES	X		X						X					
	LEGUMES DU JOUR			X											
	PUREE TROIS LEGUMES			X											X
	CRUDITÉES								X	X				X	
	FROMAGE			X											
	YAOURT FERMIER BIO AUX FRUITS ROUGES			X											
Vendredi	TRUITE MEUNIERE	X		X				X							X
02-oct	COUSCOUS GARNI	X		X											X
	OMELETTE AU GRUYERE			X						X					
	HARICOTS VERTS			X											
	POMMES VAPEUR			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE BETTERAVE A LA CIBOULETTE			X					X						X
	TERRINE DE POISSON	X		X				X		X		X			X
	ROSSBEEF														
	FROMAGE/PÂTISSERIE	X		X			X			X					

La réglementation nous impose l'ameublement 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.