



Cette semaine notre chef vous propose :*

	Midi
Lundi 7 septembre	Rôti de porc au jus Tajine de poulet aux légumes frais Filet de loup de mer à la bordelaise
Mardi 8 septembre	Courgette farcie maison Carbonnade de bœuf Poisson pané sauce tartare
Mercredi 9 septembre	Hamburger maison Beignets de calamars à la romaine Palette à la diable maison
Jeudi 10 septembre	Pastasciutta Poisson de la marée Ribs de porc marinés
Vendredi 04 septembre	Sauté de veau aux champignons Filet de perche sauce au citron Filet de dinde sauce crème

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 7 septembre Midi	Laitue Tajine de poulet aux légumes frais Boulgour Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Boulettes végétales
Mardi 8 septembre Midi	Cèleri rémoulade Carbonnade de bœuf à l'orange Riz / ratatouille Fromage du jour ** Fromage blanc aux fruits Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare
Mercredi 9 septembre Midi	Taboulé Palette à la diable maison Chou rouge / purée maison Fromage du jour ** Ile flottante Alternative végétale : Steak de blé épinard fromage
Jeudi 10 septembre Midi	Salade de concombre Gnocchis à la bolognaise Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Gnocchis sauce trois fromages
Vendredi 11 septembre Midi	Asperge tomates Sauté de veau aux champignons Gratin dauphinois maison Fromage du jour ** Yaourt bio de la ferme Alternative végétale : Filet de perche au citron

*Menus sous réserve de modifications

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



[illegible]