

Menu

DE LA SEMAINE

DU 5 AU 9 OCTOBRE



Lundi
05
octobre

Calamars à l'armoricaine
Omelette à la ciboulette
Cordon bleu maison



Mardi
06
octobre

Sauté de porc aux olives
Langue de bœuf sauce piquante
Poisson meunière



Mercredi
07
octobre

Bœuf bourguignon
Poisson pané sauce tartare
Poulet rôti chasseur



Jeudi
08
octobre

Blanquette de veau
Poisson de la marée
Petits salé aux lentilles



Vendredi
09
octobre

Gigot d'agneau aux herbes
Moules marinières
Escalope de volaille viennoise maison



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 05 octobre Midi	Salade carnaval Cordon bleu maison Pommes fondantes/ jardinière de légumes Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Cordon bleu végétal
Mardi 06 octobre Midi	Salade de chou chinois raisins et nuoc mam Sauté de porc aux olives Chou-fleur braisé/ boulgour Fromage du jour ** Crème mascarpone au coulis Alternative végétale : Tarte aux légumes
Mercredi 07 octobre Midi	Charcuterie crudités (œuf macédoine) Bœuf bourguignon Pâtes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Filet de colin à la provençale
Jeudi 08 octobre Midi	Tomates mozzarella Blanquette de veau Blé Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Boulettes thaï + sauce
Vendredi 09 octobre Midi	Velouté de potiron Escalope de volaille viennoise maison Tagliatelles Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Lasagnes aux légumes

*Menus sous réserve de modifications

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



