

Menu

DE LA SEMAINE

DU 12 AU 16 OCTOBRE



Lundi
12
octobre

Côte de porc charcuterie
Bœuf Stroganov
Poisson meunière sauce tartare



Mardi
13
octobre

Agnolottis cèpes et mozzarella
Poisson de la marée
Lasagnes bolognaise maison



Mercredi
14
octobre

Moules frites
Carbonnade flamande
Welsh au maroilles



Jeudi
15
octobre

Hamburger maison
Poisson de la marée
Croziflette / salade verte



Vendredi
16
octobre

Rôti de porc gitan
Maquereaux à la moutarde
Sauté de bœuf aux champignons noirs



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 12 octobre Midi	Taboulé à la menthe Côte de porc charcutière Petits pois carottes bio Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Poisson meunière sauce tartare
Mardi 13 octobre Midi	Potage aux bolets Agnolotti cèpes et mozzarella (ravioles) Laitue Fromage du jour ** Yaourt aux fruits de la ferme
Mercredi 14 octobre Midi	Salade de pommes de terre et hareng fumé Carbonnade flamande Endives braisées / pommes de terre vapeur Fromage du jour ** Chtiramisu maison Alternative végétale : Poisson sauce crème
Jeudi 15 octobre Midi	Œufs macédoine Croziflette/ salade verte Bleu à la coupe Pâtisserie Alternative végétale : Pané blé fromage épinards
Vendredi 16 octobre Midi	Salade de chou rouge bio aux pommes et bleu Sauté de bœuf aux champignons noirs Haricots verts Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis Alternative végétale : Croustis fromage

*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 t c o q u e	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
	MENUS														
Lundi midi	SAUTE DE POULET FORESTIERE	X		X											X
12-oct	BŒUF STROGANOV	X		X											X
	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE	X		X				X	X						X
	RIZ PILAF			X											
	PETITS POIS ET CAROTTES BIO														
	LEGUMES DU JOUR			X											
	TABOULE A LA MENTHE	X		X											
	FROMAGE			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X		X			
Mardi midi	AGNOLOTTI CÈPES ET MOZZARELLA	X		X						X					
13-oct	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	LASAGNES BOLOGNAISE MAISON	X		X											X
	PDT EN ROBE DES CHAMPS	X		X											
	EPINARDS A LA CREME			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POTAGE AUX BOLETS	X		X											X
	LAITUE														
	FROMAGE			X											
	YAOURT AUX FRUITS DE LA FERME			X											
Mercredi midi	MOULE FRITES	X		X			X							X	X
14-oct	CARBONNADE FLAMANDE	X		X											X
	WELSH MAROILLES	X		X											X
	ENDIVES BRAISEES/POMMES VAPEUR			X											X
	FLAN DE POIREAUX	X		X						X					
	GRATIN DE POMME DE TERRE AU MAROILLE			X											
	SALADE DE PDT ET HARENG FUME			X				X							
	POISSON SAUCE CRÈME	X		X						X					X
	FROMAGE			X											
	CHTIRAMISSU	X		X						X					
Jeudi midi	HAMBURGER MAISON	X		X											
15-oct	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	CROZIFLETTE/SALADE VERTE	X		X											X
	POMMES DE TERRE ROTIES	X		X											
	JARDINIERE DE LEGUMES														
	LEGUMES DU JOUR			X											X
	ŒUF MACEDOINE			X					X	X					
	PANE BLE FROMAGE EPINARD	X		X						X					
	BLEU			X											
	PÂTISSERIE	X		X		X				X					
Vendredi	ROTI DE PORC GITAN	X		X											X
16-oct	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE	X		X				X	X						X
	SAUTE DE BŒUF AUX CHAMIGNONS NOIRS	X		X											X
	HARICOTS VERTS														
	GRATIN DAUPHINOIS			X											X
	SALADE DE CHOU ROUGE BIO AUX POMMES ET BLEU			X					X						
	CROUSTI FROMAGE	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	CHARCUTERIE			X		X									X
	PÂTISSERIE	X		X		X				X					
	FROMAGE BLANC AU COULIS			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.