

Menu

DE LA SEMAINE

DU 19 AU 23 OCTOBRE



Lundi
19
octobre

Quenelles de brochet
Colombo de porc
(lait de coco, épices)
Chili con carne



Mardi
20
octobre

Poulet fermier rôti
Poisson de la marée
Tête de veau ravigote



Mercredi
21
octobre

Filet de poisson à la bordelaise
Choux farci maison
(bœuf haché, chair saucisse)
Rôti de porc chasseur



Jeudi
22
octobre

Poisson meunière
T'ravers de porc
Bœuf bourguignon charolais local



Vendredi
23
octobre

Boudin aux pommes
Burger maison
Poisson de la marée



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 19 octobre Midi	Céleri rémoulade Colombo de porc Riz créole Fromage du jour ** Yaourt bio de la ferme Alternative végétale : Quenelles de brochet
Mardi 20 octobre Midi	Salade de mâche bleu et noix Poulet fermier rôti Pommes vapeur/ ratatouille maison Fromage du jour ** Salade de fruits maison Alternative végétale : Falafels sauce fromage blanc
Mercredi 21 octobre Midi	Œuf macédoine Rôti de porc forestier Gratin dauphinois maison / endives braisées Fromage du jour ** Mousse au chocolat Alternative végétale : Galette végétale orientale
Jeudi 22 octobre Midi	Carottes citronnées Bœuf bourguignon Poêlée de légumes/ Spaetzle Fromage du jour Clafoutis aux pruneaux Alternative végétale : Poisson meunière
Vendredi 23 octobre Midi	Salade composée Burger bœuf Potatoes / haricots verts Fromage du jour ** Fromage blanc au coulis de fruits Alternative végétale : Poisson meunière

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

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 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 g è n e s
Lundi 19-oct	QUENELLES DE BROCHET	X		X				X		X					X
	COLOMBO DE PORC	X		X										X	X
	CHILI CON CARNE	X		X										X	X
	HARICOTS ROUGES														X
	RIZ CREOLE			X											
	LEGUMES DU JOUR														
	CÉLERI RÉMOULADE								X	X				X	
	FROMAGE			X											
	YAOURT DE LA FERME			X											
Mardi midi 20-oct	POULET FERMIER ROTI			X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	TETE DE VEAU RAVIGOTE			X					X	X					X
	POMMES VAPEUR			X											
	RATATOUILLE														
	HARICOTS VERTS														
	SALADE MACHE BLEU ET NOIX			X		X									
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS MAISON														
	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC	X		X											
Mercredi 21-oct	FILET DE POISSON A LA BORDELAISE	X		X				X							X
	CHOU FARCI MAISON	X		X						X					X
	ROTI DE PORC CHASSEUR	X		X											X
	GRATIN DAUPHINOIS MAISON			X											X
	PETITS POIS														
	ENDIVES BRAISE			X											
	ŒUF MACÉDOINE DE LÉGUMES								X	X					
	GALETTE VÉGÉTALE ORIENTALE	X		X											X
	FROMAGE			X											
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			X						X					
Jeudi midi 22-oct	POISSON DE LA MAREE MEUNIERE	X		X				X	X	X					X
	TRAVERS DE PORC GRILL	X		X											X
	BŒUF BOUGUIGNON CHAROLAIS LOCAL	X		X					X						X
	SPAETZLE	X		X						X					
	POELEE DE LEGUMES			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	CAROTTES CITRONNÉES			X											
	FROMAGE			X											
	CLAFOUTIS PRUNEAUX	X		X						X					
				X											
Vendredi 23-oct	BOUDIN AUX POMMES	X		X											X
	BURGER MAISON	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	FRITES FRAICHES														X
	CHOUX ROUGE AUX POMMES			X											X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE COMPOSEE														
	ILEFLOTTANTE			X						X					
	FROMAGE BLANC COULIS			X											
	MEUNIERE DE POISSON	X		X				X		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.