

Menu

DE LA SEMAINE

DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026



Lundi
02
novembre

Sauté de porc à la graine de moutarde
Filet de loup à la florentine
Escalope de volaille viennoise



Mardi
03
novembre

Cordon bleu
Poisson meunière sauce tartare
Couscous maison



Mercredi
04
novembre

Filet de raie à la grenobloise
Langue de bœuf sauce piquante
Poulet basquaise



Jeudi
05
novembre

Hachis parmentier maison
Rôti de porc gitan
Poisson de la marée



Vendredi
06
novembre

Choucroute garnie
Sauté de dinde à la crème
Truite meunière



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 02 novembre Midi	Betteraves œuf dur Sauté de porc à la graine de moutarde Purée / julienne de légumes Fromage du jour ** Crème au chocolat bio Alternative végétale : Saucisses végétales
Mardi 03 novembre Midi	Carottes râpées jus de citron Couscous maison Semoule / haricots verts Fromage du jour ** Eclair au café Alternative végétale : Poisson meunière
Mercredi 04 novembre Midi	Frisée aux lardons Langue de bœuf sauce piquante Pâtes / courgettes Fromage du jour ** Salade d'ananas Alternative végétale : Gratin de pâtes au poisson
Jeudi 05 novembre Midi	Salade verte Hachis parmentier maison Potatoes / ratatouille Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Sticks de mozzarella
Vendredi 06 novembre Midi	Tomates mozzarella Sauté de dinde à la crème Petits pois carottes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Cordon bleu végétal

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

SEMAINE N° 45

		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	SAUTE DE PORC A LA GRAINE DE MOUTARDE	X		X					X						X
03-nov	FILET DE LOUP A LA FLORENTINE	X		X				X							X
	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE	X		X						X					X
	POLENTA CREMEUSE			X											
	JULIENNE DE LEGUMES														X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	BETTERAVES OEUF DUR								X	X					
	FROMAGE			X											
	CRÈME AU CHOCOLAT BIO			X											
	SAUCISSES VEGETALES			X											
Mardi midi	CORDON BLEU	X		X						X					X
04-nov	POISSON MEUNIERE SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	COUSCOUS MAISON	X		X											X
	SEMOULE RAISINS SECS	X		X											
	HARICOTS VERTS AU JUS														
	LEGUME DU JOUR			X											
	CAROTTES RAPEES JUS DE CITRON														
	FROMAGE			X											
	ECLAIR AU CAFE	X		X						X					
Mercredi	FILET DE RAIE A LA GRENOBLOISE	X		X				X							X
05-nov	LANGUE DE BŒUF SAUCE PIQUANTE	X		X					X						X
	POULET BASQUAISE	X		X											X
	PATES PESTO	X		X											
	COURGETTES PROVENCALES														
	LEGUME DU JOUR			X											
	FRISEE AUX LARDONS			X											X
	FROMAGE			X											
	SALADE D'ANANAS														
	GRATIN DE PATES AU POISSON	X		X				X							X
Jeudi	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
06-nov	ROTI DE PORC GITAN	X		X											X
	HACHIS PARMENTIER MAISON			X											X
	PUREE MAISON			X											
	RATATOUILLE														
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE VERTE														
	FROMAGE			X											
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE			X											
	POTATOES														
	STICKS MOZZARELLA	X		X						X					
 VENDREDI	CHOUROUTE GARNIE			X					X						X
07-nov	SAUTE DE DINDE A LA CREME	X		X											X
	TRUITE MEUNIERE	X		X				X							X
	RIZ CREOLE			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	POMME DE TERRE ROTIE			X											
	PETITS POIS CAROTTE														
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
	CORDON BLEU VEGETAL	X		X											
	TOMATE MOZZARELLA			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.