ASSOCIATION HABITAT JEUNES DES TROIS FRONTIÈRES

Menu

DE LA SEMAINE

DU 09 AU 13 NOVEMBRE





Lundi 09 novembre

- Blanquette de veau
- Poisson meunière au citron
- Rognons de bœuf à la moutarde



Mardi 10 novembre

- Moussaka maison
- Porchetta
- Poisson de la marée



Mercredi 11 novembre

FÉRIÉ



Jeudi 12 novembre

- Tartiflette / salade verte
- Poisson pané maison
- Palette à la diable maison



Vendredi 13 novembre

- Petit salé aux lentilles
- Bœuf braisé aux champignons
- Filet de maquereau à la moutarde



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 09 novembre Midi	Pâté en croûte Blanquette de veau Boulgour/ haricots verts Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Pané blé épinards fromage
Mardi 10 novembre Midi	Salade grecque feta concombre tomate Moussaka maison / salade verte Purée de potiron Bûche de chèvre Yaourt à la grecque Alternative végétale : Poisson de la marée
Mercredi 11 novembre Midi	FERIE
Jeudi 12 novembre Midi	Salade d'endives œuf et fromage Palette à la diable maison Potatoes / ratatouille Fromage du jour ** Fromage blanc à la compote Alternative végétale : Pané de blé à la tomate et à la mozzarella
Vendredi 13 novembre Midi	Céleri rémoulade Bœuf braisé aux champignons Blé aux petits légumes Fromage du jour ** Mousse au chocolat maison Alternative végétale : Steak fromage

*Menus sous réserve de modifications

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



FAIT

		Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	FRUITS COQS	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	nhydride sulf
LUNDI MIDI	BLANQUETTE DE VEAU	X		X						X					X
09-nov	POISSON MEUNIERE AU CITRON	X		X				X		X					X
	ROGNONS DE BŒUF A LA MOUTARDE	X		X					X						X
	LEGUMES DU JOUR			X											
	HARICOTS VERTS														
	POMMES VAPEUR/BOULGOUR			X											
	PATE EN CROUTE	X		X						X				X	
	FROMAGE			X											
	PATISSERIE	X		X		X				X					
	PANE BLE EPINARDS SAUCE	X		X											
Mardi midi	MOUSSAKA	X		X											X
10-nov	PORCHETTA	X		X											X
	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	PUREE DE POTIRON			X											X
	GRATIN DE CHOUX FLEUR			X											
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE GRECQUE FETA			X											
	BUCHE DE CHEVRE			X											
	YAOURT A LA GRECQUE			X											
Mercredi															
midi															
11-nov															
Férié															
Jeudi midi	TARTIFLETTE/ SALADE VERTE			X					X						X
12-nov	POISSON PANE MAISON	X		X				X	X	X					X
	PALETTE A LA DIABLE MAISON	X		X					X						X
	POMME MOUSSELINE			X											X
	PETITS POIS ET CAROTTES														
	FRICASSE DE CHOUX VERTS			X											X
	SALADE D'ENDIVES ŒUF ET FROMAGE	X		X						X					
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
	PANE DE BLE TOMATE MOZZARELLA	X		X											
Vendredi	PETIT SALE AUX LENTILLES	X		X											X
13-nov	BOEUF BRAISÉ AUX CAROTTES	X		X											X
	FILET DE MAQUEREAU A LA MOUTARDE	X		X				X	X						X
	JULIENNE DE LEGUMES			X											
	POTEE DE LENTILLES			X											X
	CELERI REMOULADE								X	X				X	
	MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON			X						X					
	ŒUF MACEDOINE								X	X					
	FROMAGE BLANC A LA COMPOTE MAISON			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.