ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Menu

DE LA SEMAINE

DU 23 AU 27 NOVEMBRE



Lundi 23 novembre

- Omelette au gruyère
- Calamars à l'armoricaine
- Sauté de dinde pomme et curry



Mardi 24 novembre

- Cordon bleu maison
- Poisson de la marée
- Filet de poulet lait de coco et curry



Mercredi 25 novembre

- Poisson meunière
- Polpette au parmesan
- Choucroute garnie



Jeudi 26 novembre

- Poisson de la marée
- Jambon braisé
- Bouchée à la reine



Vendredi 27 novembre

- Boudin aux pommes
- Bœuf stroganov
- Poisson pané sauce tartare

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 23 novembre Midi	Crudités variées Sauté de dinde pommes et curry Riz créole / choux fleur braisé Fromage du jour ** Ananas frais Alternative végétale : omelette gruyère
Mardi 24 novembre Midi	Salade de carottes citronnées Filet de poulet lait de coco et curry Blé / ratatouille Fromage du jour ** Yaourt aux fruits fermier bio Alternative végétale : Sticks de mozzarella
Mercredi 25 novembre Midi	Potage Polpettes au parmesan Gnocchis Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Poisson meunière
Jeudi 26 novembre Midi	Céleri rémoulade Bouchée à la reine Purée maison Fromage du jour ** Salade de fruits Alternative végétale : Poisson de la marée / riz
Vendredi 27 novembre Midi	Sardines à l'huile Bœuf stroganov Pâtes Fromage du jour ** Pâtisserie Alternative végétale : Poisson pané sauce tartare

*Menus sous réserve de modifications

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



	INFORMATION ALLERGENES. TOUTE AUTRE INFORMATION UTILE SUR DEMANDE ADRESSEZ VOUS A L'ACCUEIL	Gluten	Crustacés	Lait	Arachides	Fruicoqus	Mollusques	Poissons	Moutarde	Œufs	Lupin	Soja	Sésame	Céleri	nhydsulfu
Lundi	OMELETTE AU GRUYERE	X		X						X					X
23-nov	CALAMAR A L'ARMORICAINE	X		X			X								X
	SAUTÉ DE DINDE POMMES ET CURRY	X		X											X
	RIZ CREOLE			X											
	CHOUX FLEUR EN GRATIN			X											
	COURGETTES														X
	CRUDITEES VARIEES								X	X					
	FROMAGE			X											
	ANANAS FRAIS														
Mardi midi	CORDON BLEU MAISON	X		X						X					X
24-nov	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
	FILET DE POULET LAIT DE COCO ET CURRY	X		X											X
	BLE	X		X											
	RATATOUILLE														
	LEGUMES DU JOUR			X											
	SALADE DE CAROTTES CITRONNÉES								X						
	FROMAGE			X											
	YAOURT AUX FRUITS FERMIER BIO			X											
	STICKS MOZZARELLA	X		X						X					
Mercredi	POISSON MEUNIERE	X		X				X		X					X
25-nov	POLPETTE AU PARMESAN	X		X						X					X
	CHOUCROUTE GARNIE	X		X											X
	GNOCCHIS	X		X											
	JARDINIERE DE LEGUMES														
	GRATIN DAUPHINOIS			X											
	POTAGE	X		X										X	X
	FROMAGE			X											
	PATISSERIE	X		X		X									
Jeudi midi	POISSON DE LA MAREE	X		X				X							X
26-nov	JAMBON BRAISE	X		X											X
	BOUCHEE A LA REINE	X		X						X					X
	PUREE MAISON			X											
	HARICOTS VERTS														
	PETITS POIS AU JUS			X											
	CELERI REMOULADE			X					X	X				X	
	FROMAGE			X											
	SALADE DE FRUITS														
Vendredi	BOUDIN AUX POMMES	X		X											X
27-nov	BŒUF STROGANOV	X		X											X
	POISSON PANE SAUCE TARTARE	X		X				X	X	X					X
	PATES	X		X											X
	BATONIERE DE LEGUMES			X										X	X
	CHOUX ROUGE			X											
	SARDINES A L'HUILE			x				X							
	PATISSERIE	X		X		X									
	SALADE DE POMMES DE TERRE, CRUDITEES			X					X						X
	CHARCUTERIE ET ŒUF			X						X					X
	ROTI DE BŒUF														
	ILE FLOTTANTE			X						X					
	FROMAGE			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.