# *Cette semaine notre chef vous propose*:*

| | Midi |
|---|---|
| Lundi 28 avril | Filet de perche sauce beurre blanc<br>Cari de porc réunionnais<br>Agnolottis aux cèpes et mozzarella |
| Mardi 29 avril | Côte de porc viennoise<br>Sauté de volaille aux herbes<br>Poisson de la marée meunière |
| Mercredi 30 avril | Rognons de veau à la moutarde<br>Poisson de la marée<br>Boulettes de bœuf maison |
| Jeudi 01 mai | *JOUR FÉRIÉ* |
| Vendredi 02 mai | *RESTAURANT FERMÉ* |

**Notre self est ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 13h00**

*sous réserve de modifications

# Le traiteur à emporter* :

Tarif : 12,80 € (+ 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 28 avril<br><br>Midi | Gaspacho<br>Cari de porc réunionnais<br>Semoule aux fruits secs<br>Fromage du jour **<br>Crème au chocolat bio<br>Alternative végétale : Cappelletis aux fromages |
| Mardi 29 avril<br><br>Midi | Œuf macédoine<br>Sauté de volaille aux herbes<br>Riz créole<br>Fromage du jour **<br>Ile flottante<br>Alternative végétale : Galette de pois et tomates avec sauce |
| Mercredi 30 avril<br><br>Midi | Salade d'endives aux pommes et fromage<br>Boulettes de bœuf maison<br>Purée de pommes de terre maison<br>Fromage du jour**<br>Pâtisserie<br>Alternative végétale : Poisson de la marée |
| Jeudi 01 mai<br><br>Midi | *JOUR FÉRIÉ*<br> |
| Vendredi 02 mai<br><br>Midi | *RESTAURANT FERMÉ* |

*Menus sous réserve de modifications
**Les fromages sont définis le jour-même par nos équipes

SEMAINE N° 18

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 | Anhydsulfur |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lundi | GASPACHO | | | | | | | | | | | | | | |
| | CAPELETTIS AUX FROMAGES | X | | X | | | | | | | | | | | X |
| 28-avr | GRUYERE RAPE | | | X | | | | | | | | | | | X |
| | COURGETTES | | | X | | | | | | | | | | | |
| | MINI BONBEL | | | X | | | | | | | | | | | |
| | CRÈME AU CHOCOLAT BIO | | | X | | | | | | | | | | | |
| | FRUIT DE SAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| Mardi | MACÉDOINE | | | | | | | | X | X | | | | | |
| | SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES | X | | X | | | | | | | | | | | X |
| 29-avr | GALETTE DE POIS ET TOMATES+sauce | X | | X | | | | | | | | | | | X |
| | RIZ CRÉOLE | | | X | | | | | | | | | | | |
| | CHAVROUX | | | X | | | | | | | | | | | |
| | FRUIT DE SAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| | CAROTTES | | | X | | | | | | | | | | | |
| Mercredi | SALADE D'ENDIVES | | | | | | | | X | | | | | | |
| | STEAK FROMAGER | X | | X | | | | | | X | | | | | |
| 30-avr | PUREE D'EPINARDS | | | X | | | | | | | | | | | X |
| | ROQUEFORT AOP A LA COUPE | | | X | | | | | | | | | | | |
| | FRUIT DE SAISON | | | | | | | | | | | | | | |
| | POMMES DE TERRE | | | X | | | | | | | | | | | X |
| | EPINARDS | | | X | | | | | | | | | | | |
| Jeudi | | | | | | | | | | | | | | | |
| 01-mai | FERIE | | | | | | | | | | | | | | |
| Vendredi | MELON | | | | | | | | | | | | | | |
| | SAUTE DE BOEUF TZIGANE | X | | X | | | | | | | | | | | X |
| 02-mai | FALAFELS | X | | X | | | | | | | | | | | X |
| | HARICOTS BLANCS A LA TOMATE | | | X | | | | | | | | | | | X |
| | CANTAL AOP A LA COUPE | | | X | | | | | | | | | | | |
| | COMPOTE POMME BIO | | | | | | | | | | | | | | |
| | BROCOLIS AU JUS BIO | | | 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.