

Lundi 1 Avril



Mardi 2 Avril

MELON
CAPELLETTIS AU FROMAGE
TOMME BLANCHE
CRÈME AU CHOCOLAT
PAIN COMPLET

Mercredi 3 Avril

SALADE DE TOMATES
FILET DE POULET BISTRO
PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA
RIZ PILAF
BRIE À LA COUPE
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO

Jeudi 4 Avril

SALADE DE HARICOTS VERTS
COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTALES
SEMOULE
CANTADOU
FRUIT DE SAISON

Vendredi 5 Avril

CÉLÉRI RÉMOULADE
OMELETTE SAUCE TOMATE
PÂTES
MINI CABRETTE
FRUIT DE SAISON

Lundi 8 Avril

CAROTTES CITRONNÉES
FILET DE HOKI SAUCE NORMANDE
BOULGOUR
KIRI
FRUIT DE SAISON

Mardi 9 Avril

COEUR DE LAITUE
BOURGUIGNON (Viande Charolaise d'éleveur local)
BOUCHÉE DE CEMBERT
RIZ
SAINT NECTAIRE
COMPOTE POMME BANANE

Mercredi 10 Avril

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER
TARTE À LA PROVENÇALE
PÂTES / COURGETTES
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 11 Avril

CAROTTES RÂPÉES OEUUF DUR
SAUCISSE VIENNOISE
SAUCISSE VÉGÉTARIENNE
PURÉE / HARICOTS VERTS
DÉLICE DE CHÈVRE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 12 Avril

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE
CAROTTES / POMMES DE TERRE
BOURSIN
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO

Lundi 15 Avril

SALADE DE TOMATE
RISOTTO À LA BOLOGNAISE
RISOTTO AU THON
LEERDAMMER
FRUIT DE SAISON

Mardi 16 Avril

CÉLÉRI VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA
GALETTE DE BLÉ POIS ET TOMATES
PÂTES
COMTÉ À LA COUPE AOP
TARTE AUX POMMES

Mercredi 17 Avril

SALADE CARNAVAL
BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON
STICKS DE MOZZARELLA
POMMES DE TERRE SAUTÉES
ST MORET
COMPOTE BIO

Jeudi 18 Avril

CAROTTES CITRONNÉES BIO
FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BLÉ
FROMAGE DEMI-SEL
YAOURT DE LA FERME NATURE BIO

Vendredi 19 Avril

COEUR DE LAITUE
OMELETTE
PETITS POIS ET CAROTTES
PIQ ET CROQ
FRUIT DE SAISON

Lundi 22 Avril

CONCOMBRE AU MAÏS
PAUPIETTE DE VEAU
BOUCHÉE DE CEMBERT
GRATIN DAUPHINOIS
BABYBEL
FRUIT DE SAISON BIO

Mardi 23 Avril

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR
STEAK DE QUINOA
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
ST PAULIN
CRÈME CARAMEL

Mercredi 24 Avril

SALADE DE BETTERAVES
LASAGNES AU BOEUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
CEMERT
FRUIT DE SAISON

Jeudi 25 Avril

MIXTE DE CRUDITÉS
STEAK FROMAGER
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
VACHE QUI RIT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Vendredi 26 Avril

MELON
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PURÉE DUBARRY
CANTAL À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON



Zoom sur : Le Resto' du FJT



Le FJT situé 2 rue Mermoz à Thionville vous accueille depuis plus de 50 ans dans son restaurant en self-service du lundi au vendredi, de 11h45 à 13h.

Récemment rénové, le restaurant est climatisé et dispose d'une terrasse très conviviale.

Chaque jour, vous pouvez choisir entre 4 plats chauds « maison » et une multitude d'entrées, fromages et desserts, au tarif de 11,90 € le plateau complet (hors-boissons).

Le Resto' est ouvert à tous sans conditions, pas seulement à nos résidents.

Pensez-y !

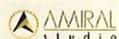
www.fjt3f.com

**RESPONSABLE
RESTAURATION**
DOMINIQUE WAGNER
DIETETICIENNE
BRIGITTE MARCHON

Menu sous réserve
de modification en
fonction des approvi-
sionnements

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

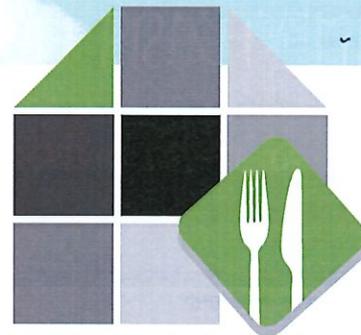
Création et Impression



Illustrations
GALINGALE

L'Association Habitat Jeunes des Trois Frontières est une structure dont le fonctionnement interne et les activités sont fondés sur un principe de solidarité et d'utilité sociale.

Son caractère est non lucratif. Elle ne rémunère pas d'actionnaires. Elle s'efforce de faire travailler les producteurs et les entreprises locales. Elle fait partie du secteur de l'économie sociale et solidaire



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Restaurants scolaires

MENU PRINTEMPS

semaines 14 à 17

