

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*

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

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
 AMIRAL
STUDIO

Illustrations
GALINGALE



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Restaurants scolaires

MENU PRINTEMPS
semaines 18 à 21



SQUARE DES
3 FRONTIÈRES



Lundi 29 Avril

GASPACHO
RAVIOLIS GRATINÉS
RAVIOLIS AU FROMAGE
MINI BONBEL
CRÈME AU CHOCOLAT BIO

Mardi 30 Avril

MACÉDOINE
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES
GALETTE DE POIS ET LÉGUMES
RIZ CRÉOLE
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 1 Mai



Jeudi 2 Mai

SALADE MAÏS TOMATES ET POIVRONS
FILET DE COLIN AUX CHAMPIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
CHANTENEIGE
PETITS FILOU AUX FRUITS

Vendredi 3 Mai

MELON
SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE
BOULETTES LENTILLES SARRASIN
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
CANTAL AOP
COMPOTE POMME BIO

Lundi 6 Mai

SALADE DE LAITUE
FILET DE POULET BISTROT
CUBES DE SAUMON À LA CRÈME
RIZ PILAF
FROMAGE BLANC NATURE BIO
GAUFRETTE

Mardi 7 Mai

CHARCUTERIE (Salade de haricots verts)
FILET DE POISSON HONGROISE
PÂTES
CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON

Mercredi 8 Mai



Jeudi 9 Mai



Vendredi 10 Mai



Lundi 13 Mai

MELON
SAUTÉ DE POULET AU CURRY
COLIN À LA CRÈME
GRATIN DAUPHINOIS
SAINT PAULIN COQUE
YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME

Mardi 14 Mai

SALADE DE LAITUE
RAVIOLIS AU FROMAGE
SIX DE SAVOIE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 15 Mai

MACÉDOINE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE VEAU
STEAK FROMAGER
RIZ
TOMME NOIRE
ILE FLOTTANTE

Jeudi 16 Mai

BETTERAVES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS
GALETTE DE BOULGOUR À LA MEXICAINE
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
RONDELET
SALADE DE FRUITS

Vendredi 17 Mai

SALADE DE TOMATES
BOULETTES DE SOJA SAUCE TOMATE
PÂTES AU BEURRE
COMTÉ À LA COUPE
COMPOTE

Lundi 20 Mai



Mardi 21 Mai

MELON
TORTILLAS AU POULET
TORTILLAS AU POISSON
RIZ
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON
PAS DE BAGUETTES

Mercredi 22 Mai

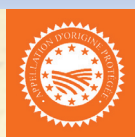
SALADE DE TOMATES
RÔTI DE PORC FORESTIER
QUENELLE DE BROCHET
PÂTES
MUNSTER
FRUIT DE SAISON

Jeudi 23 Mai

CÉLERI RÉMOULAGE
OMELETTE
PETITS POIS / POMMES DE TERRE
ÉDAM
YAOURT AROMATISÉ

Vendredi 24 Mai

CONCOMBRE À LA CRÈME
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BLÉ
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL