

Lundi 9 Décembre

SALADE NANTAISE
 CHILI CON CARNE
CHILI BOULETTE VÉGÉTALE
 RIZ CRÉOLE
 GRUYÈRE
 COMPOTE POMME COING

Lundi 16 Décembre

LAITUE
 TOMATE FARCIE
TOMATE FARCIE VÉGÉTALE
 RIZ
 FRUIT DE SAISON
 YAOURT

Mardi 10 Décembre

BETTERAVE SAUCE AU MIEL
 PAUPIETTE DE VEAU CATALANE
BATONNET MOZZARELLA
 HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE
 KIRI
 SALADE DE FRUITS

Mardi 17 Décembre

CAROTTES CITRONNÉES
 SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME
OMELETTE AU FROMAGE
 GRATIN DAUPHINOIS
 MUNSTER
 CRÈME À LA VANILLE DE LA FERME

Mercredi 11 Décembre

CHOU BLANC AUX RAISINS
 SAUTÉ DE PORC BRAISÉ
TARTE AUX LÉGUMES
 PÂTES
COMTÉ À LA COUPE
 YAOURT NATURE SUCRÉ
 PAIN AUX CÉRÉALES

Mercredi 18 Décembre

SALADE CARNAVAL
 SPAGHETTIS CARBONARA (jambon)
SPAGHETTIS POISSON CHAMPIGNONS
TOMME GRISE À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 12 Décembre

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
 FILET DE COLIN BONNE FEMME
 PURÉE D'ARTICHAUT ET CAROTTES
 CANTADOU
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 19 Décembre

CÉLÉRI RÉMOULADE
 POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
 PURÉE DE POTIRON
BRIE À LA COUPE
 COMPOTE

Vendredi 13 Décembre

SALADE DE POMMES DE TERRE
SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME
CROUSTI FROMAGE
 BATONNIÈRE DE LÉGUMES
 BABYBEL
 CRÈME À LA VANILLE

Vendredi 20 Décembre

SALADE DE SURIMI ET SAUMON
ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES
FILET DE CABILLAUD AUX CÈPES
 TORSADES
 TROURBILLON CHOCOLAT PRALINE
 PÈRE NOËL EN CHOCOLAT
 MENU DE NOËL



Lundi 6 Janvier

LAITUE
 SAUTÉ DE DINDE
FALAFELS
RIZ BIO
 BABYBEL
 CLÉMENTINES

Lundi 13 Janvier

SALADE CARNAVAL
 STEAK HACHÉ AU JUS
STEAK FROMAGER
 HARICOTS VERTS
 CARRÉ FRAIS
 BEIGNET CHOCOLAT

Mardi 7 Janvier

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
 PURÉE D'ÉPINARDS
 BRIE À LA COUPE
 GALETTE DES ROIS
 PAIN AUX CÉRÉALES



Mardi 14 Janvier

CÉLÉRI RÉMOULADE BIO
 FILET DE COLIN AUX FINES HERBES
 PURÉE DE POTIRON
 FROMAGE GROSJEAN
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 8 Janvier

POTAGE
 TORTELINIS AU FROMAGE
TOMME NOIRE
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 15 Janvier

POTAGE AUX CÈPES
 VEAU MARENGO
FALAFELS
 PÂTES
 MUNSTER
 FRUIT DE SAISON
 PAIN AU MAÏS

Jeudi 9 Janvier

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
 COUSCOUS MERGUEZ
BOULETTES LENTILLES SARRASIN
 PETIT LOUIS
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 16 Janvier

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
 CORDON BLEU DE DINDE
STEAK BOULGOUR LENTILLES CORAIL
POTÉE DE LENTILLES BIO
 CEMBERT
 YAOURT

Vendredi 10 Janvier

COLESLAW AUX POMMES
 POMME DE TERRE FARCIE
HACHIS AU POISSON
 HARICOTS VERTS
 YAOURT NATURE SUCRÉ DE LA FERME
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 17 Janvier

SALADE DE BETTERAVES BIO
 BOUCHÉE À LA REINE
BOUCHÉE AU POISSON
RIZ BIO
 ST MORET
 FRUIT DE SAISON



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL

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

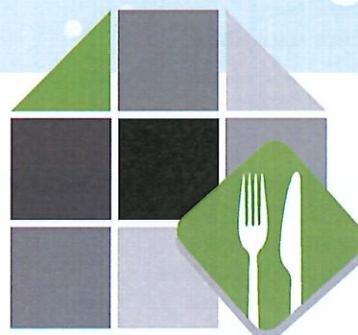
AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
 AMIRAL
STUDIO

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 HIVER
semaines 50 à 3



Ruelle
des 4 as