

Lundi 14 Avril

SALADE AMÉRICAINÉ
RISOTTO À LA BOLOGNAISE
RISOTTO AU THON
ÉPINARDS
LEERDAMMER
FRUIT DE SAISON

Mardi 15 Avril

CÉLERI VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA
GALETTE DE BLÉ, POIS ET TOMATE
PÂTES / JULIENNE DE LÉGUMES
COMTÉ À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON

Mercredi 16 Avril

SALADE TOMATE
BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON
STICKS DE MOZZARELLA
BROCOLIS / POMMES SAUTÉES
ST MORET
COMPOTE BIO

Jeudi 17 Avril

CAROTTES CITRONNÉES BIO
FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BLÉ / COURGETTES SAUTÉES
CARRÉ FRAIS
CLOCHE DE PÂQUES VANILLE CHOCOLAT

Vendredi 18 Avril



Lundi 21 Avril



Mardi 22 Avril

RADIS BEURRE
SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR
STEAK DE QUINOA
RIZ CRÉOLE / CAROTTES BIO
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 23 Avril

SALADE DE BETTERAVES
LASAGNES DE BOEUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
BROCOLIS
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Jeudi 24 Avril

SALADE DE TOMATES
STEAK FROMAGER
JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE
YAOURT NATURE SUCRÉ DE LA FERME
COMPOTE MAISON

Vendredi 25 Avril

MELON
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PURÉE DUBARY
COMTÉ À LA COUPE AOP
YAOURT ARÔME

Lundi 28 Avril

GASPACHO
CAPELETTIS AUX FROMAGES
COURGETTES
MINI BONBEL
FRUIT DE SAISON

Mardi 29 Avril

MACÉDOINE
SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES
GALETTE DE POIS ET TOMATE+sauce
RIZ / CAROTTES
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 30 Avril

SALADE D'ENDIVES
STEAK FROMAGER
POMMES DE TERRE / ÉPINARDS
ROQUEFORT AOP
FRUIT DE SAISON

Jeudi 1 Mai



Vendredi 2 Mai

MELON
SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE
FALAFELS
HARICOTS BLANCS / BROCOLIS AU JUS BIO
CANTAL AOP
COMPOTE POMME BIO

Lundi 5 Mai

LAITUE
FILET DE POULET BISTRO
AIGUILLETTE DE SAUMON PANÉE+sauce
CHOU-FLEUR / RIZ PILAF
FROMAGE BLANC NATURE BIO
FRUIT DE SAISON

Mardi 6 Mai

CONCOMBRE À LA CRÈME
FILET DE POISSON HONGROISE
PÂTES / CAROTTES
CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON

Mercredi 7 Mai

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
STEAK FROMAGER+sauce
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
KIRI
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

Jeudi 8 Mai



Vendredi 9 Mai

TABOULÉ
STEAK HACHÉ FORESTIER
NUGGETS DE BLÉ
POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS
ST MORET
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 et une multitude d'entrées, fromages et desserts, au tarif de 12,80 € 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
EMMANUELLE THOMAS

Menu sous réserve
de modification en
fonction des approvi-
sionnements

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

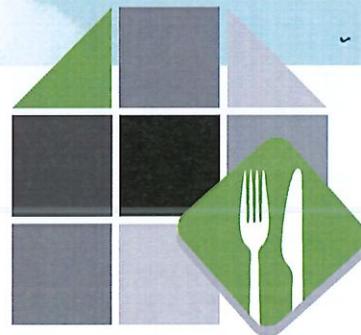
Création et Impression



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

Crèches

MENU PRINTEMPS

semaines 16 à 19

