

Lundi 9 Juin

JOYEUSE FÊTE DE PENTECÔTE

Mardi 10 Juin

MELON
SAMOSSA DE LÉGUMES (sauce)
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 11 Juin

COURGETTES RÂPÉES
FILET DE POULET RÔTI
RAVIOLIS AUX FROMAGES
ÉPINARDS / RIZ
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

Jeudi 12 Juin

BETTERAVES VINAIGRETTE
POISSON SAUCE NANTUA
PURÉE CRÉCY
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

Vendredi 13 Juin

CAROTTES CITRONNÉES
JAMBON
OEUFS DURS
GRATIN DE COQUILLETES / HARICOTS BEURRE
KIRI CHÈVRE
FRUIT DE SAISON

Lundi 16 Juin

MELON
SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA
FALAFELS
GRATIN DAUPHINOIS / BATONNIÈRE DE LÉGUMES
CARRÉ FRAIS
COMPOTE POMME FRAISE

Mardi 17 Juin

SALADE DE RADIS
POISSON SAUCE TOMATE
ÉPINARDS / RIZ
BOURSIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 18 Juin

SALADE DE LAITUE ET CAROTTES
BOEUF BRAISÉ FORESTIER
STEAK DE TOMATE BASILIC
POMMES DE TERRE SAUTÉES / COURGETTES
EMMENTAL À LA COUPE
FROMAGE BLANC VANILLE

Jeudi 19 Juin

CRUDITÉS VARIÉES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS
TARTE LÉGUMES PROVENÇALE
HARICOTS VERTS / HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
CANTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 20 Juin

CONCOMBRE VINAIGRETTE
CAPELETTIS AUX FROMAGES
CHOU-FLEUR
STICK MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON

Lundi 23 Juin

SALADE DE TOMATES
STEAK FROMAGER
PURÉE 3 LÉGUMES
COMTÉ
FRUIT DE SAISON

Mardi 24 Juin

PASTÈQUE
BOUCHÉE À LA REINE
BOUCHÉE DE POISSON
RIZ BIO / CAROTTES
MUNSTER
FRUIT DE SAISON
PAIN DE SEIGLE

Mercredi 25 Juin

SALADE DE CAROTTES
BLANQUETTE DE VEAU
STEAK DE POIS ET LÉGUMES
SPEATZLES / PETITS POIS
EMMENTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 26 Juin

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE
SEMOULE / COURGETTES
SAINT PAULIN À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 27 Juin

SALADE DE BETTERAVES
GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON
GRATIN DE COQUILLETES AU THON
BROCOLIS
KIRI
FRUIT DE SAISON

Lundi 30 Juin

MELON
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
POISSON MEUNIÈRE
PURÉE POMMES DE TERRE / BROCOLIS
ÉDAM
FRUIT DE SAISON

Mardi 1 Juillet

RADIS
STEAK HACHÉ SAUCE TOMATE
BOULETTES TOMATE BASILIC
RIZ / HARICOTS VERTS
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

Mercredi 2 Juillet

OEUF MACÉDOINE
SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE
GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE
POIS CAROTTES POMMES DE TERRE
KIRI
TARTE AUX POMMES

Jeudi 3 Juillet

MENU DE SUBSTITUTION
Veuillez prendre contact
avec le FJT pour le complément
deux semaines avant

Vendredi 4 Juillet

PIQUE NIQUE
PAIN DE MIE / JAMBON
THON MAYONNAISE
CHIPS
FROMAGE
COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU



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. 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).

Récemment rénové, le restaurant est climatisé et dispose d'une terrasse très conviviale. Le Resto' est ouvert à tous sans conditions, pas seulement à nos résidents.

Pensez-y !

www.fjt3f.com

**RESPONSABLE
RESTAURATION
DOTINIQUE WAGNER
DIETETICIENNE
ETRIANUELLE THOMAS**

*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

Crèches

MENU PRINTEMPS

semaines 24 à 27

