

Lundi 9 Juin

JOYEUSE FÊTE  
DE PENTECÔTE

Mardi 10 Juin

MELON  
SAMOSSA DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC  
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES  
CHAVROUX  
CHOCOLAT LIÉGEOIS

Mercredi 11 Juin

SALADE DE COURGETTES AU BASILIC  
CUISSÉ DE POULET RÔTIE  
RAVIOLIS AUX FROMAGES  
RIZ  
COMTÉ À LA COUPE  
GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT

Jeudi 12 Juin

BETTERAVES VINAIGRETTE  
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE  
PURÉE CRÉCY  
VACHE QUI RIT  
YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME

Vendredi 13 Juin

CAROTTES CITRONNÉES  
JAMBON  
OEUFS DURS  
COQUILLETES EN SALADE  
KIRI CHÈVRE  
FRUIT DE SAISON

Lundi 16 Juin

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

Mardi 17 Juin

SALADE DE RADIS ET CAROTTES  
MEUNIÈRE DE POISSON SAUCE TARTARE  
RIZ  
BOURSIN  
FRUIT DE SAISON

Mercredi 18 Juin

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

Jeudi 19 Juin

CRUDITÉS VARIÉES  
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS  
TARTE LÉGUMES PROVENÇALE  
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE  
CANTAL À LA COUPE  
YAOURT AROMATISÉ

Vendredi 20 Juin

CONCOMBRE VINAIGRETTE  
CAPELETTIS AUX FROMAGES  
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  
MUNSTER  
YAOURT SUCRÉ BIO DE LA FERME  
PAIN DE SEIGLE

Mercredi 25 Juin

SALADE DE CAROTTES  
BLANQUETTE DE VEAU  
STEAK DE POIS ET LÉGUMES  
SPAETZLES  
EMMENTAL À LA COUPE  
COMPOTE BIO

Jeudi 26 Juin

SALADE DE HARICOTS VERTS  
FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE  
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES  
SAINT PAULIN  
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Vendredi 27 Juin

SALADE DE BETTERAVES  
GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON  
GRATIN DE COQUILLETES AU THON  
KIRI  
FROMAGE BLANC

Lundi 30 Juin

MELON  
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE  
POISSON MEUNIÈRE  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
EDAM AOP  
YAOURT AROMATISÉ

Mardi 1 Juillet

RADIS  
BOUL BOEUF SAUCE TOMATE  
BOULETTES TOMATE BASILIC  
RIZ  
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 FIT pour le complément  
deux semaines avant

Vendredi 4 Juillet

PIQUE NIQUE  
SANDWICH  
SANDWICH AU THON  
CHIPS  
FROMAGE  
COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU



Zoom sur : Le Resto' du FIT



Le FIT 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](http://www.fjt3f.com)

**RESPONSABLE  
RESTAURATION  
DOMINIQUE WAGNER  
DIETETICIENNE  
ETIENNELLE 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  
**AMRAL**  
studio

Illustrations  
**GALINGALE**



ASSOCIATION  
**HABITAT JEUNES**  
DES TROIS FRONTIÈRES

**Restaurants  
scolaires**

**MENU PRINTEMPS**  
semaines 24 à 27

