

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
ETIENNELLE THOMAS

*Menu sous réserve
de modification en
fonction des approvi-
sionnements*

ADREÉE 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

Crêches

MENU ETE
semaines 28 à 31

Lundi 7 Juillet

SALADE DE TOMATES BASILIC
ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE
STICKS DE MOZZARELLA
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
ST MORET
FRUIT DE SAISON

Mardi 8 Juillet

MACÉDOINE DE LÉGUMES
POISSON À LA CRÈME
PURÉE VERTE
KIRI CHÈVRE
COMPOTE POMME ABRICOTS BIO

Mercredi 9 Juillet

SALADE NIÇOISE*
FRICADELLE DE BOEUF
STEAK DE QUINOA
BOULGOUR / CAROTTES
CARRÉ FRAIS
FRUIT DE SAISON
(haricots verts, tomates, pdt, oeuf)

Jeudi 10 Juillet

SALADE DE LAITUE ET CAROTTES
FILET DE POULET À LA HONGROISE
BOULETTES DE BLÉ FACON THAI
PÂTES / RATATOUILLE
COMTÉ À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 11 Juillet

RADIS BEURRE
BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN
RIZ BIO / BROCOLIS
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON
PAIN MAÏS

Lundi 14 Juillet



Mardi 15 Juillet

MELON
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BÂTONNIÈRE DE LÉGUMES / POLENTA
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Mercredi 16 Juillet

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS
TARTE AUX LÉGUMES
ÉPINARDS / RIZ CREOLE
SAMOS
FRUIT DE SAISON

Jeudi 17 Juillet

SALADE COEUR DE LAITUE
LASAGNES GRATINÉES
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
CAROTTES
BABYBEL
FRUIT DE SAISON

Vendredi 18 Juillet

CÉLERI RÉMOULADE
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY
CORDON BLEU VÉGÉTAL
PURÉE DE PATATES DOUCES
TOMME BLANCHE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Lundi 21 Juillet

TABOULÉ
ÉMINCÉ DE BOEUF MARENGO
OMELETTE AUX FINES HERBES
PETITS POIS CAROTTES / POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON
PAIN DE SEIGLE

Mardi 22 Juillet

MELON
PAUPIETTE DE DINDE À LA CRÈME
FILET DE COLIN
CÉRÉALES GOURMANDES / BROCOLIS
COMTÉ À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 23 Juillet

RADIS BEURRE
CUBES DE POISSON AUX CÉRÉALES SAUCE TARTARE
RIZ / RATATOUILLE
RONDELÉ
COMPOTE MAISON

Jeudi 24 Juillet

SALADE ORIENTALE*
COUSCOUS AU POULET
COUSCOUS AU POISSON
CHAVROUX
ABRICOTS
*(poivrons, tomates, concombre, lentilles, jus de citron)

Vendredi 25 Juillet

COURGETTES RÂPÉES AU BASILIC
CAPPELETTIS 4 FROMAGES
HARICOTS VERTS BIO
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

Lundi 28 Juillet

PASTÈQUE
FALAFELS
SAUCE À LA GRECQUE
PURÉE PATATES DOUCES ET CAROTTES
GOUDA À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Mardi 29 Juillet

GUACAMOLE ET TOMATES **MENU MEXICAIN**
FAJITAS BOEUF
GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS
HARICOTS ROUGES
CRÈME / GRUYÈRE RÂPÉ
PURÉE POMME ANANAS



Mercredi 30 Juillet

CÉLERI RÉMOULADE
COURGETTE FARCIE
TOMATE VÉGÉTALE
BOULGOUR BIO
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

Jeudi 31 Juillet

SALADE DE PÂTES
ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE
GALETTE DE LENTILLES ET FROMAGE
BROCOLIS
ST MORET
FRUIT DE SAISON

Vendredi 1 Août

SALADE DE HARICOTS VERTS
POISSON MEUNIÈRE SAUCE RÉMOULADE
RATATOUILLE / RIZ CRÉOLE
EMMENTAL
FRUIT DE SAISON

