

Lundi 1 Septembre

SALADE AMÉRICAINNE
VIENNOISE
OMELETTE AU FROMAGE
PURÉE CRÉCY
CAMEMBERT BIO
COMPOTE BIO

Mardi 2 Septembre

MELON
FILET DE COLIN À L'OSEILLE
PENNES / ÉPINARDS
COMTÉ À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 3 Septembre

SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS
STEAK FROMAGER
FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS séparés
TOMME DE NOIRE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 4 Septembre

SALADE DE RADIS BLANCS
COUSCOUS POULET (filet)
COUSCOUS AU POISSON
LEERDAMMER
PASTÈQUE

Vendredi 5 Septembre

CONCOMBRES / CAROTTES / MAÏS
BLANQUETTE DE DINDE
RAVIOLIS FROMAGES
RIZ PILAF / COURGETTES SAUTÉES
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

Lundi 8 Septembre

SALADE DE LAITUE
TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES FRAIS*
BOULETTES VÉGÉTALES
BOULGOUR BIO / JULIENNE DE LÉGUMES
TARTARE
FRUIT DE SAISON
*pruneau raisin canelle cumin

Mardi 9 Septembre

CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE POISSON AU BASILIC
RIZ / RATATOUILLE
STICK DE MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 10 Septembre

TABOULÉ
PALETTE À LA DIABLE
CRÊPE AU FROMAGE
PURÉE POMMES DE TERRE / CHOU ROUGE
CAMEMBERT
COMPOTE DE POIRES

Jeudi 11 Septembre

CONCOMBRE EN SALADE
GNOCCHIS À LA BOLOGNAISE
GNOCCHIS AU THON
HARICOTS VERTS BIO
TOMME BLANCHE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 12 Septembre

ASPERGES TOMATES
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
BOUCHÉE DE CAMEMBERT
GRATIN DAUPHINOIS / ÉPINARDS
PETIT LOUIS TARTINE
FRUIT DE SAISON

Lundi 15 Septembre

MELON
EMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE
PANÉ DE SARRASIN LENTILLES ET POIREAUX
SEMOULE / BATONNIÈRE DE LÉGUMES
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

Mardi 16 Septembre

SALADE CHINOISE **MENU Chinois**
SAUTÉ DE BOEUF À LA CHINOISE
GALETTES DE QUINOA
RIZ / LÉGUMES CHINOIS
BABYBEL
FRUIT DE SAISON



Mercredi 17 Septembre

COLESLAW
FILET DE COLIN SAUCE AUX HERBES
HARICOTS VERTS / SPAGHETTIS
CANTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 18 Septembre

SALADE DE LAITUE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS AU THON
ÉPINARDS
ST MORET
COMPOTE MAISON

Vendredi 19 Septembre

BETTERAVES EN SALADE
BOULETTES VÉGÉTALES THAI
POMMES DE TERRE PETITS POIS
GRUYÈRE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Lundi 22 Septembre

CAROTTES CITRONNÉES
ÉMINCÉ DE BOEUF FORESTIER
CROUSTI FROMAGE
BOULGOUR / BROCOLIS
KIRI
COCKTAIL DE FRUITS

Mardi 23 Septembre

MACÉDOINE DE LÉGUMES
PAËLLA AU POULET
PAËLLA AU POISSON
HARICOTS VERTS BIO
CANTADOU
FRUIT DE SAISON

Mercredi 24 Septembre

SALADE D'ENDIVES
RÔTI DE PORC CHASSEUR
PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA
GRATIN DE POTIRON CAROTTES POMMES DE TERRE
TOMME BLANCHE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 25 Septembre

SALADE DE CONCOMBRE
FRICADELLES
OMELETTE
ÉPINARDS À LA CRÈME / POMMES DE TERRE
BRIE À LA COUPE
COMPOTE BIO
PAIN COMPLET

Vendredi 26 Septembre

POTAGE
RAVIOLIS AU BOEUF
RAVIOLIS FROMAGE
CAROTTES
MINI CABRETTE
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



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Crèches

MENU ETE

semaines 36 à 39

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.

