

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
COMTÉ À LA COUPE
CRÈME VANILLE

Mercredi 3 Septembre

SALADE D'ENDIVES AUX RAISINS
STEAK FROMAGER
FLAGEOLETS HARICOTS VERTS
TOMME NOIRE
FLAN AU CARAMEL

Jeudi 4 Septembre

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

Vendredi 5 Septembre

CONCOMBRE / CAROTTES / MAÏS
BLANQUETTE DE DINDE
RAVIOLIS FROMAGES
RIZ PILAF
YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON

Lundi 8 Septembre

SALADE DE LAITUE
TAJINE DE POULET AUX LÉGUMES FRAIS*
BOULETTES VÉGÉTALES + SAUCE
BOULGOUR BIO
TARTARE
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
*pruneau raisin canelle cumin



Mardi 9 Septembre

CÉLÉRI RÉMOULAQUE
FILET DE POISSON AU BASILIC
RIZ
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 POIRE

Jeudi 11 Septembre

CONCOMBRE EN SALADE
GNOCCHIS SAUCE AUX 3 FROMAGES
TOMME BLANCHE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 12 Septembre

ASPERGES TOMATES
SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS
BOUCHÉE DE CAMEMBERT
GRATIN DAUPHINOIS
PETIT LOUIS TARTINE
YAOURT DE LA FERME

Lundi 15 Septembre

MELON
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA PROVENÇALE
PANÉ DE SARRASIN LENTILLES ET POREAUX + SAUCE
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
VACHE QUI RIT
YAOURT ARÔME

Mardi 16 Septembre

SALADE CHINOISE **MENU Chinois**
SAUTÉ DE BOEUF À LA CHINOISE
GALETTES DE QUINOA + SAUCE
RIZ CANTONNAIS SANS JAMBON
BABYBEL
ANANAS ou LITCHI AU SIROP



Mercredi 17 Septembre

COLESLAW
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
SPAGHETTIS
CANTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 18 Septembre

SALADE DE LAITUE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS AU THON
ST MORET
COMPOTE PÊCHE

Vendredi 19 Septembre

BETTERAVES EN SALADE
BOULETTES THAÏ
POMMES DE TERRE PETITS POIS
GRUYÈRE À LA COUPE
TARTE AUX POMMES

Lundi 22 Septembre

CAROTTES CITRONNÉES
ÉMINCÉ DE BOEUF FORESTIER
CROUSTI FROMAGE + SAUCE
BOULGOUR
KIRI
COCKTAIL DE FRUITS

Mardi 23 Septembre

MACÉDOINE DE LÉGUMES
PAËLLA AU POULET
PAËLLA AU POISSON
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
YAOURT FERMIER

Jeudi 25 Septembre

SALADE DE CONCOMBRE
BOULETTE DE BOEUF
OMELETTE
PUREE DE POMMES DE TERRE
BRIE À LA COUPE
COMPOTE
PAIN COMPLET

Vendredi 26 Septembre

POTAGE
RAVIOLIS AU BOEUF
RAVIOLIS FROMAGE
MINI CABRETTE
FRUIT DE SAISON



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE



ORIGINE
FRANCE



LOCAL

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**
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

**Restaurants
scolaires**

MENU ETE

semaines 36 à 39

