

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*

AGRÉE 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

Crèches

MENU AUTOMNE semaines 40 à 43

Ecole

FJT

Lundi 29 Septembre

CÉLERI RÉMOULADE
STEAK FROMAGER
 POMMES DE TERRE / PETITS POIS
CARRÉ FRAIS
 YAOURT DE LA FERME BIO

Mardi 30 Septembre

SALADE DE MÂCHE ET CROUTONS
 SAUTÉ DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS
OMELETTE AU FROMAGE
 PÂTES / HARICOTS VERTS
 ÉDAM
 FRUIT SAISON

Mercredi 1 Octobre

POTAGE
 CASSOULET AU CANARD ET AU PORC
CASSOULET AU POISSON
 CAROTTES
BABYBEL
 FRUIT DE SAISON BIO

Jeudi 2 Octobre

CRUDITÉES
COLIN À LA PROVENÇALE
 PURÉE TROIS LÉGUMES
COMTÉ À LA COUPE
 FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Vendredi 3 Octobre

SALADE DE BETTERAVES
 COUSCOUS AU BOEUF
BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN
 SEMOULE BIO
 KIRI
 FRUIT DE SAISON

Lundi 6 Octobre

SALADE CARNAVAL
 CORDON BLEU DE DINDE
CORDON BLEU VÉGÉTAL
 JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE
PIQ ET CROQ
 FRUIT DE SAISON

Mardi 7 Octobre

SALADE DE TOMATES
 SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN
BOULGOUR BIO / CHOU-FLEUR
CANCOILLOTTE
 FRUIT AU SIROP

Mercredi 8 Octobre

OEUF MACÉDOINE
COLIN À LA PROVENÇALE
 PÂTES / HARICOTS VERTS
VACHE QUI RIT
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 9 Octobre

SALADE DE CHOU CHINOIS
 ÉMINCE DE VOLAILLE À LA CHINOISE
BOULETTES THAÏ
 RIZ CANTONNAIS / COURGETTES
BABYBEL
 COMPOTE MAISON



Menu chinois

Vendredi 10 Octobre

VELOUTÉ DE POTIRON
RAVIOLIS 4 FROMAGES
 PANAI
TOMME NOIRE
 FRUIT DE SAISON

Lundi 13 Octobre

SALADE AMÉRICAINE*
FILET DE COLIN SAUCE OSEILLE
 PETIT POIS CAROTTES BIO
 PETIT LOUIS
 FRUIT DE SAISON
 *(SAUCE MIEL ET CANELLE à part)

Mardi 14 Octobre

POTAGE*
AGNOLOTTIS AUX CÈPES ET MOZZARELLA
 ÉPINARDS
CHAVROUX
 FRUIT DE SAISON
 *(AUX CÈPES dans le potage)

Mercredi 15 Octobre

CONCOMBRE À LA CRÈME*
 POULET CHASSEUR
TORTILLA
 PURÉE DE PATATES DOUCES
 EMMENTAL À LA COUPE
 COMPOTE BIO
 *(ET À LA MENTHE haché dans le concombre)

Jeudi 16 Octobre

TABOULÉ ORIENTAL
 RÔTI DE PORC AUX POMMES ET MIEL
POISSON SAUCE CRÈME
 JARDINIÈRE DE LÉGUMES
CANTADOU
 FRUIT DE SAISON
 (JUS DE POMMES VERGER VAGNER à part 10cl/enf)

Vendredi 17 Octobre

SALADE DE CHOU ROUGE BIO*
SAUTÉ DE BOEUF AUX BOLETS
CROUSTI FROMAGE
 GRATIN DAUPHINOIS / HARICOTS VERTS
 ÉDAM
 YAOURT NATURE BIO (ET COULIS FRUITS DE LA PASSION)
 *(ET COMPOTE DE POMMES mélangée dans le chou)

Lundi 20 Octobre

CÉLERI RÉMOULADE
STEAK HACHÉ
MEUNIÈRE DE POISSON BLANC
 PURÉE D'ARTICHAUTS
CAMEMBERT
 FRUIT DE SAISON BIO

Mardi 21 Octobre

CONCOMBRE À LA CRÈME
 POULET AUX LÉGUMES
FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC
 RIZ / RATATOUILLE
CARRÉ FRAIS
 COMPOTE POIRE

Mercredi 22 Octobre

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 RÔTI DE PORC CHASSEUR
GALETTES VÉGÉTALES ORIENTALES
 GRATIN DAUPHINOIS / PETITS POIS
TOMME NOIRE
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 23 Octobre

CAROTTES CITRONNÉES
 POISSON À LA PROVENÇALE
 SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES / COURGETTES SAUTÉES
SIX DE SAVOIE
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 24 Octobre

LAITUE
 CHILI CON CARNE ET TORTILLAS
CHILI SIN CARNE ET TORTILLAS
 HARICOTS VERTS
TARTARE AUX NOIX
 YAOURT AROMATISÉ BIO DE LA FERME
 PAIN AUX CÉRÉALES (1 pour 8)

Semaine du goût



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE



ORIGINE
FRANCE



LOCAL