

Lundi 27 Octobre

SALADE VERTE
FILET DE POULET FORESTIER
TARTE AUX LÉGUMES
GRATIN DAUPHINOIS
TOMME GRISE
CRÈME CHOCOLAT BIO FERMIERE

Mardi 28 Octobre

CAROTTES À L'ORANGE
BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE
OMELETTE (SAUCE TOMATE)
RIZ CRÉOLE
MUNSTER
ANANAS AU SIROP

Mercredi 29 Novembre

CHARCUTERIE (**CÉLERI RÉMOULADE**)
POISSON PANÉ SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS BIO / POMMES DE TERRE
CANCOILLOTTE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 30 Novembre

POTAGE
JAMBON
FALAFELS
PURÉE ÉPINARDS POMMES DE TERRE
EMMENTAL
CRÊPE AU SUCRE

Vendredi 31 Novembre

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE DINDE À LA PROVENÇALE
BEIGNET DE COLIN AUX CÉRÉALES
PÂTES
TARTARE NATURE
FRUIT DE SAISON



Lundi 3 Novembre

SALADE VERTE ET CROUTONS
STEAK FROMAGER
PURÉE CRECY
YAOURT
FRUIT DE SAISON

Mardi 4 Novembre

CHOU CHINOIS
ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY
STICK DE MOZZARELLA
PÂTES
HOLLANDETTE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 5 Novembre

POTAGE
FILET DE COLIN À LA TOMATE
CÉRÉALES À L'INDIENNE
COMTÉ À LA COUPE
FRUIT AU SIROP

Jeudi 6 Novembre

SALADE DE CAROTTES
STEAK HACHÉ AU JUS
TARTE AUX LÉGUMES
PETITS POIS
SAINT MORET
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Vendredi 7 Novembre

SALADE DE POMMES DE TERRE
SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME
CROUSTI FROMAGE
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
BABYBEL
CRÈME À LA VANILLE



AOP

Lundi 10 Novembre

PAMPLEMOUSSE
BOULETTES DE LENTILLES SARRASIN
SAUCE FROMAGE BLANC
RIZ CRÉOLE BIO
PETIT LOUIS
CRÈME AU CHOCOLAT

Mardi 11 Novembre



Mercredi 12 Novembre

SALADE VERTE AUX AGRUMES
FILET DE COLIN À L'OSEILLE
PÂTES
BRIE À LA COUPE
ÉCLAIR À LA VANILLE
PAIN AU MÂIS

Jeudi 13 Novembre

SALADE D'ENDIVES
CORDON BLEU DE DINDE
PANÉ DE BLÉ À LA TOMATE ET MOZZARELLA
PETITS POIS CAROTTES
KIRI
FRUIT AU SIROP

Vendredi 14 Novembre

CÉLERI VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS
CROUSTI FROMAGE
BLÉ AUX LÉGUMES
TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE



ORIGINE
FRANCE



LOCAL

Lundi 17 Novembre

COLESLAW
NUGGETS DE POULET
NUGGETS DE BLÉ
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS
ÉDAM
PETITS SUISSE FRUITÉS

Mardi 18 Novembre

MIXTE CRUDITÉS
FILET DE COLIN À L'OSEILLE
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
BLEU
COMPOTE POMME

Mercredi 19 Novembre

BETTERAVES
PÂTES À LA BOLOGNAISE
PÂTES AU THON
CANTAL
FRUIT DE SAISON

Jeudi 20 Novembre

POTAGE
TARTIFLETTE
TARTIFLETTE SANS LARDONS
FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON

Vendredi 21 Novembre

SALADE DE CAROTTES CITRONNÉES
BOEUF BRAISÉ
OMELETTE
SEMOULE BIO / HARICOTS VERTS
CANCOILLOTTE
MOUSSE AU CHOCOLAT

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**
DOTINIQUE WAGNER
DIETETICIENNE
EMMANUELLE 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

AGRÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
 AMIRAL
STUDIO

Illustrations
GALINGALE



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Périscolaires

MENU AUTOMNE
semaines 44 à 47

Ecole

FJT

