

Lundi 5 Janvier

LAITUE
SAUTÉ DE DINDE
GALETTE DE POIS ET LÉGUMES
RIZ BIO
BABYBEL
CLÉMENTINES

Mardi 6 Janvier

MACÉDOINE DE LÉGUMES
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
PURÉE D'ÉPINARDS
BRIE À LA COUPE
GALETTE DES ROIS
PAIN AUX CÉRÉALES



Mercredi 7 Janvier

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
COUSCOUS MERGUEZ
BOULETTES LENTILLES SARRASIN
PETIT LOUIS
FRUIT DE SAISON

Jeudi 8 Janvier

POTAGE
TORTELINIS AU FROMAGE
TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 9 Janvier

COLESLAW AUX POMMES
POMME DE TERRE FARCIE
TOMATE FARCIE VÉGÉTALE
HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE SUCRÉ BIO DE LA FERME
FRUIT DE SAISON

Lundi 12 Janvier

SALADE CARNAVAL
STEAK HACHÉ AU JUS
STEAK FROMAGER
HARICOTS VERTS
CARRÉ FRAIS
BEIGNET CHOCOLAT

Mardi 13 Janvier

CÉLERI RÉMOULADE BIO
FILET DE COLIN AUX FINES HERBES
PÂTES
FROMAGE VACHE QUI RIT
COMPOTE

Mercredi 14 Janvier

POTAGE AUX BOLETS
VEAU MARENGO
FALAFELS
POMMES MOUSSELINE
MUNSTER
FRUIT DE SAISON
PAIN AU MÂS

Jeudi 15 Janvier

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS
CORDON BLEU DE DINDE
CORDON BLEU VÉGÉTAL
POTÉE DE LENTILLES BIO
CAMEMBERT
YAOURT

Vendredi 16 Janvier

SALADE DE BETTERAVES BIO
BOUCHÉE À LA REINE
BOUCHÉE AU POISSON
RIZ BIO
ST MORET
FRUIT DE SAISON



Lundi 19 Janvier

POTAGE
RAVIOLIS AU FROMAGE
YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

Mardi 20 Janvier

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
FILET DE POISSON À L'OSEILLE
PURÉE TROIS LÉGUMES
CAMEMBERT À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Mercredi 21 Janvier

TABOULÉ
CUISSÉ DE POULET RÔTIE
PANÉ DE BLÉ FROMAGE ÉPINARDS
BATONNIÈRE DE LÉGUMES
COMTÉ AOP À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 22 Janvier

CÉLERI RÉMOULADE
ÉMINCÉ DE BOEUF FORESTIER
TARTE AUX POIREAUX
CAROTTES / POMMES DE TERRE
CARRÉ FRAIS
CRÈME CARAMEL DES FORGES

Vendredi 23 Janvier

SALADE CHINOISE
NEMS DE POULET
BOULETTES THAI
RIZ CANTONNAIS SANS JAMBON
CHAVROUX
ANANAS AU SIROP

Menu Chinois



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE



ORIGINE
FRANCE



LOCAL

Lundi 26 Janvier

SALADE AMÉRICAIN
FILET DE POULET À LA CRÈME
NUGGETS DE BLÉ
HARICOTS VERTS FLAGEOLETS
CANCOILLOTTE
FRUIT DE SAISON

Mardi 27 Janvier

SALADE D'ENDIVES
COUSCOUS AUX BOEUF
BOULETTES VÉGÉTALES
RONDELET AIL ET FINES HERBES
FRUIT DE SAISON

Mercredi 28 Janvier

MACÉDOINE DE LÉGUMES
STEAK DE BLÉ ET POIS BASQUAISE
GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE
GOUDA À LA COUPE
FRUIT DE SAISON BIO

Jeudi 29 Janvier

COLESLAW
SAUTÉ DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE
PENNES
CAMEMBERT À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 30 Janvier

CÉLERI BIO VINAIGRETTE
POISSON **PANÉ SAUCE TARTARE**
PURÉE CRÉCY
CANTAL AOP
YAOURT FERMIER

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 approvisionnements

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLAIRE 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 HIVER semaines 2 à 5

