

Lundi 2 Mars

SALADE CONCOMBRE, RADIS, MAÏS
POISSON MEUNIÈRE
CHOU-FLEUR BRAISÉ / POMMES DE TERRE
MINI BONBEL
FRUIT DE SAISON

Mardi 3 Mars

CÉLÉRI RÉMOULADE
PÂTES À LA BOLOGNAISE
BOULETTES LENTILLES BIO + sauce
PÂTES
PURÉE D'ARTICHAUT
ST MORET
COMPOTE BIO

Mercredi 4 Mars

SALADE VERTE AUX AGRUMES
SAUTÉ DE VEAU PRINTANIER
POLENTA AU THON
COURGETTES
POLENTA
PIQUE ET CROQ
YAOURT ARÔME

Jeudi 5 Mars

POTAGE
TARTIFLETTE
TARTIFLETTE SANS LARDONS
HARICOTS VERTS À L'AIL
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 6 Mars

SALADE D'ENDIVES
ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY
STICKS MOZZARELLA
CAROTTES À LA CRÈME
BOULGOUR
SAINT NECTAIRE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Lundi 9 Mars

SALADE DE CAROTTES
SAUTÉ DE PORC
BOUCHÉE DE CAMEMBERT
GRATIN DAUPHINOIS / BROCOLIS
BABYBEL
FRUIT DE SAISON BIO

Mardi 10 Mars

CONCOMBRE À LA CRÈME
BLANQUETTE DE VOLAILLE
STEAK DE QUINOA
RIZ CRÉOLE / **CAROTTES BIO**
ST PAULIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 11 Mars

SALADE DE BETTERAVES
LASAGNES DE BOEUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
HARICOTS VERTS À L'AIL
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Jeudi 12 Mars

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
STEAK FROMAGER
PETITS POIS AU JUS / COQUILLETES
VACHE QUI RIT
COMPOTE MAISON

Vendredi 13 Mars

CÉLÉRI RÉMOULADE
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PURÉE DUBARY
COMTÉ À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON



AOP

Lundi 16 Mars

RADIS BEURRE
FRICADELLE DE BOEUF
OMELETTE FROMAGER
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Mardi 17 Mars

CHOU BLANC RÉMOULADE ET RAISINS
FILET DE POISSON À LA TOMATE
BROCOLIS AU JUS / BLÉ
BOURSIN
COMPOTE BIO

Mercredi 18 Mars

SALADE D'ENDIVES
PAËLLA AU POULET ET POIVRONS
PAËLLA AUX BOULETTES VÉGÉTALES
COURGETTES
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 19 Mars

BETTERAVES VINAIGRETTE
PÂTES BOLOGNAISE
PÂTES AU POISSON
CAROTTES
GRUYÈRE RÂPÉ
COMPOTE MAISON

Vendredi 20 Mars

SALADE DE TOMATES
CORDON BLEU DE DINDE
CORDON BLEU VÉGÉTAL
FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE SUCRÉ
FRUIT DE SAISON
PAIN AU MAÏS



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE



ORIGINE
FRANCE



LOCAL

Lundi 23 Mars

SALADE NANTAISE
FILET DE COLIN À LA CRÈME CITRONNÉE
PANAI CAROTTES / POMMES DE TERRE
FROMAGE BLANC SUCRÉ
FRUIT DE SAISON

Mardi 24 Mars

CONCOMBRE VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU
BLANQUETTE DE POISSON
HARICOTS VERTS / RIZ CRÉOLE
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 25 Mars

CÉLÉRI RÉMOULADE
COUSCOUS AU BOEUF
FALAFELS
BABYBEL
FRUIT DE SAISON

Jeudi 26 Mars

SALADE DE CHOU CHINOIS
FILET DE POULET À LA CRÈME
STEAK FROMAGER
PETITS POIS CAROTTES
SAMOS
FRUIT DE SAISON

Vendredi 27 Mars

MELON sous réserve ou CRUDITÉS
TORTELINIS AU FROMAGE
RATATOUILLE
PETIT LOUIS
COMPOTE MAISON

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
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

Crêches

MENU HIVER semaines 10 à 13

