



Zoom sur : Le Resto' du FJT



Le FJT situé 2 rue Mermoz à Thionville. Chaque jour, vous pouvez choisir entre 4 vous accueille depuis plus de 50 ans plats chauds et une multitude d'entrées, dans son restaurant en self-service du fromages et desserts, au tarif de 12,80 € le plateau complet (hors-boissons).
lundi au vendredi, de 11h45 à 13h.

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

AGREEE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITE SOCIALE

Création et Impression



Illustrations
GALINGALE



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Restaurants scolaires

MENU HIVER semaines 6 à 9



Lundi 2 Février

PAMPLEMOUSSE

BOULETTES VÉGÉTALES À LA TOMATE

PURÉE DE BROCOLIS

KIRI CRÈME

CRÊPE AU SUCRE

CHANDELEUR



Mardi 3 Février

CAROTTES CITRONNÉES

CRUSTAINT DE POULET AU CORN FLAKES

GALETTE DE BOULGOUR À L'ORIENTALE

JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE

GRUYÈRE À LA COUPE

YAOURT SUCRÉ DE LA FERME

Mercredi 4 Février

CRÈME DE BETTERAVES MIEL ET FROMAGE BLANC

BLANQUETTE DE DINDE

STEAK DE QUINOA À LA PROVENÇALE+sauce

RIZ

COMté À LA COUPE AOP

FRUIT DE SAISON

Jeudi 5 Février

POTAGE

HACHIS PARMENTIER

HACHIS PARMENTIER AU POISSON

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

PAIN AU MAÏS

Vendredi 6 Février

SALADE DE CHOU-FLEUR

FILET DE COLIN SAUCE AURORE

PÂTES

BLEU D'AUVERGNE À LA COUPE

LIEGEOS AU CHOCOLAT

Lundi 9 Février

POTAGE

TARTIFLETTE

TARTIFLETTE SANS LARDONS

CANTADOU

FRUIT DE SAISON

Mardi 10 Février

SALADE DE LAITUE

CHOU FARCI

TOMATE FARCIE VÉGÉTALE

RIZ CRÉOLE

MINI CABRETTE

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Vendredi 13 Février

SALADE DE HARICOTS VERTS

POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE

PÂTES

VACHE QUI RIT

FRUIT DE SAISON

Lundi 16 Février

SALADE DE MÂCHE

BLANQUETTE DE DINDE FORESTIÈRE

TARTE AUX LÉGUMES

GRATIN DAUPHINOIS

CANTAL AOP À LA COUPE

COMPOTE

Mardi 17 Février

SALADE MEXICAINE

Menu Mexicain

CHILI CON CARNE



CHILI AU SAUMON

RIZ

ST MORET

CORVECHET (BEIGNET)



Mardi Gras

Mercredi 18 Février

PAMPLEMOUSSE

SAUTÉ DE VEAU MARENGO

BOUCHÉE DE CAMEMBERT

POMMES DE TERRE SAUTÉES

TOMME NOIRE

FRUIT DE SAISON

Jeudi 19 Février

CHOU CHINOIS

FILET DE COLIN À LA TOMATE

PÂTES

EMMENTAL À LA COUPE

YAOURT NATURE DE LA FERME

Vendredi 20 Février

SALADE DE BETTERAVES

CHOUCRUTE GARNIE

QUENELLE DE BROCHET

CANTAFRAIS

FRUIT DE SAISON



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL

Lundi 23 Février

SALADE CARNAVAL

FILET DE COLIN NANTUA

RIZ AUX PETITS LÉGUMES

VACHE QUI RIT

FROMAGE BLANC

Mardi 24 Février

CÉLERI RÉMOULADE

SAUCISSE À CUIRE FUMÉE

SAUCISSE VÉGÉTALE

LENTILLES BIO

BOURSIN

FRUIT DE SAISON

Mercredi 25 Février

TABOULÉ

BROCHETTE DE VOLAILLE CITRON ET ROMARIN

BROCHETTE DE POISSON PANÉ SAUCE TARTARE

PURÉE DE HARICOTS VERTS

GOUDA À LA COUPE

FRUIT DE SAISON

Jeudi 26 Février

BETTERAVES VINAIGRETTE

BOULETTES VÉGÉTALES

POMMES DE TERRE / PETITS POIS

CAMEMBERT

FRUIT DE SAISON

Vendredi 27 Février

CHOU CHINOIS

SAUTÉ DE BOEUF AUX CAROTTES

GALETTE DE QUINOA

PÂTES

BABYBEL

LIEGEOS AU CHOCOLAT