

Lundi 2 Mars

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

Mardi 3 Mars

CÉLERI RÉMOULADE
BOULETTE DE BOEUF À LA TOMATE
BOULETTES LENTILLES BIO + sauce
PÂTES
ST MORET
COMPOTE BIO

Mercredi 4 Mars

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

Jeudi 5 Mars

POTAGE
TARTIFLETTE
TARTIFLETTE SANS LARDONS
GOUDA
FRUIT DE SAISON

Vendredi 6 Mars

SALADE D'ENDIVES
EMINCÉ DE DINDE AU CURRY
STICKS MOZZARELLA + sauce
BOULGOUR
SAINT NECTAIRE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Lundi 9 Mars

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

Mardi 10 Mars

CONCOMBRE À LA CRÈME
BLANQUETTE DE VOLAILLE
STEAK DE QUINOA + sauce
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
ST PAULIN
CRÈME CARAMEL

Mercredi 11 Mars

SALADE DE BETTERAVES
LASAGNES DE BOEUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Jeudi 12 Mars

CHOU ROUGE VINAIGRETTE
STEAK FROMAGER
PETITS POIS À LA FRANÇAISE
VACHE QUI RIT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Vendredi 13 Mars

CÉLERI RÉMOULADE
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PURÉE DUBARRY
COMTÉ À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON



AOP

Lundi 16 Mars

RADIS BEURRE
FRICADELLE DE BOEUF
OMELETTE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
CRÈME CHOCOLAT BIO DE LA FERME

Mardi 17 Mars

CHOU BLANC RÉMOULADE ET RAISINS
FILET DE POISSON À LA TOMATE
BLÉ
BOURGIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 18 Mars

SALADE D'ENDIVES
PAËLLA AU POULET ET POIVRONS
PAËLLA AUX BOULETTES VÉGÉTALES + sauce
CHANTENEIGE
TARTE ANANAS COCO

Jeudi 19 Mars

SALADE DE HARICOTS ROUGES, MAÏS
PÂTES NAPOLITAINE (sans viande)
GRUYÈRE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON

Vendredi 20 Mars

SALADE DE TOMATES
CORDON BLEU DE DINDE
CORDON BLEU VÉGÉTAL
FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS
GOUDA À LA COUPE
YAOURT NATURE SUCRÉ
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
LANGUES DE CHAT
FROMAGE BLANC SUCRÉ

Mardi 24 Mars

CONCOMBRE VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU
PAUPIETTE DE POISSON
RIZ CRÉOLE
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 25 Mars

CÉLERI RÉMOULADE
COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTALES
BABYBEL
FRUIT DE SAISON

Jeudi 26 Mars

SALADE DE CHOU CHINOIS
FILET DE POULET À LA CRÈME
STEAK FROMAGER
PETITS POIS CAROTTES
SAMOS
POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT

Vendredi 27 Mars

MELON sous réserve ou CRUDITÉS
TORTELINIS AU FROMAGE
PETIT LOUIS
COMPOTE

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*

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
AMRAL
studio

Illustrations
GALENGALE

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 10 à 13

