

Lundi 30 Mars

BETTERAVES VINAIGRETTE
TAJINE DE POULET
TAJINE AU POISSON
SEMOULE ET FRUITS SECS
BRIE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON
PAIN COMPLET

Mardi 31 Mars

POTAGE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS PARMENTIER AU THON
EMMENTAL
CRÈME AU CHOCOLAT MONT BLANC (menu de substitution)

Mercredi 1 Avril

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC FORESTIER
CRÊPE AU FROMAGE
POTIRON / PÂTES
CANTAL
FRUIT DE SAISON

Jeudi 2 Avril

CONCOMBRES VINAIGRETTE
FILET DE COLIN À LA CRÈME
RIZ
CANTADOU
CLOCHE DE Pâques CHOCOLAT

Vendredi 3 Avril

Jours fériés

Lundi 6 Avril



Mardi 7 Avril

GASPACHIO À LA TOMATE
STEAK HACHÉ AU JUS
NUGGETS DE BLÉ
POLENTA CRÈMEUSE
CHANTENEIGE
CRÈME À LA VANILLE

Mercredi 8 Avril

COEUR DE LAITUE
BOURGUIGNON(viande Charolaise d'éleveur local)
BOUCHÉE DE CEMBERT
PÂTES
DÉLICE DE CHÈVRE
COMPOTE POMME BANANE

Jeudi 9 Avril

CAROTTES RÂPÉES
POISSON MEUNIÈRE
PURÉE DE HARICOTS VERTS
GRUYÈRE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 10 Avril

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
KÉBAB
BOULETTES VÉGÉTALES
BOULGOUR
BOURSIN AIL ET FINES HERBES
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ
1 pain kébab pour 2 même pour les sans viande



AOP

Lundi 13 Avril

SALADE AMÉRICAINE
RISOTTO À LA BOLOGNAISE
RISOTTO AU THON
LEERDAMMER
FRUIT DE SAISON

Mardi 14 Avril

CÉLERI VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA
GALETTE DE BLÉ, POIS ET TOMATES
PÂTES
COMTÉ À LA COUPE AOP
YAOURT NATURE DE LA FERME

Mercredi 15 Avril

CAROTTES CITRONNÉES BIO
FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BLÉ
CANTAFRAIS
YAOURT ARÔME

Jeudi 16 Avril

SALADE DE TOMATES
BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON
STICKS DE MOZZARELLA
POMMES DE TERRE SAUTÉES
ST MORET
COMPOTE BIO

Vendredi 17 Avril

TABOULÉ
OMELETTE TORTILLAS
PETITS POIS CAROTTES
PIQ ET CROQ
FRUIT DE SAISON



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE
DURABLE

Lundi 20 Avril

CONCOMBRES AU MAÏS
SAUTÉ DE PORC FORESTIER
BOUCHÉE DE CEMBERT
GRATIN DAUPHINOIS
BABYBEL
FRUIT DE SAISON BIO

Mardi 21 Avril

MELON
FILET DE COLIN À LA CRÈME
STEAK DE QUINOA + sauce
PURÉE DUBARRY
BRIE À LA COUPE
CRÈME CARAMEL

Mercredi 22 Avril

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

Jeudi 23 Avril

SALADE DE TOMATES
STEAK FROMAGER
JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE
VACHE QUI RIT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Vendredi 24 Avril

SALADE AMÉRICAINE
HAMBURGER
STEAK DE QUINOA À LA PROVENÇALE
POMMES CAMPAGNARDES Menu Américain
TOASTINETTE
SUNDAE



LOCAL



ORIGINE
FRANCE

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 3 plats chauds et une multitude d'entrées, fromages et desserts, au tarif de 13,00 € 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
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
AMIRAL
studio

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 PRINTEMPS

semaines 14 à 17

