

Lundi 27 Avril

GASPACHO
 RAVIOLIS BOEUF
CAPPELLETTIS AUX FROMAGES
 COURGETTES
MINI BONBEL
 FRUIT DE SAISON

Mardi 28 Avril

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES
GALETTE DE POIS ET TOMATES
 RIZ / CAROTTES
CHAVROUX
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 29 Avril

SALADE D'ENDIVES
CRÊPE AU FROMAGE
 PETITS POIS ET CAROTTES / POMMES DE TERRE
ROQUEFORT AOP
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 30 Avril

SALADE MAÏS TOMATES ET POIVRONS
 SAUCISSE VIENNOISE
POISSON MEUNIÈRE
 PURÉE DE POMMES DE TERRE / BATONNIÈRE DE LÉGUMES
CHANTENEIGE
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 1 Mai



Lundi 4 Mai

LAITUE
 FILET DE POULET BISTRO
CUBES DE SAUMON À LA CRÈME
 CHOU-FLEUR / RIZ PILAF
 FROMAGE BLANC NATURE BIO
 FRUIT DE SAISON

Mardi 5 Mai

SALADE DE HARICOTS VERTS
FILET DE POISSON HONGROISE
 PÂTES / CAROTTES
 CAMEMBERT BIO
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 6 Mai

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE BOEUF
STEAK FROMAGER + sauce
 BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
KIRI
 PETITS FILOU FRUITÉS

Jeudi 7 Mai

SALADE DE CAROTTES ET RADIS
 SAUTÉ DE PORC CHASSEUR
BOULETTE THAI
 PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE
ST MORET
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 8 Mai



Lundi 11 Mai

MELON
 SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE
COLIN À LA CRÈME
 BOULGOUR / BROCOLIS
RONDELÉ AIL ET FINES HERBES
 FRUIT DE SAISON

Mardi 12 Mai

SALADE DE LAITUE
RAVIOLIS AU FROMAGE
 HARICOTS VERTS À L'AIL
SAINT PAULIN À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 13 Mai

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 RÔTI DE PORC
ACCRAIS DE MORUE
 RIZ / COURGETTES SAUTÉES
 TOMME NOIRE
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 14 Mai



Vendredi 15 Mai



Lundi 18 Mai

RADIS BEURRE
 SAUCISSE VIENNOISE
PANÉ BLÉ ÉPINARD
 HARICOTS VERTS / POMMES DE TERRE
CANTAL
 COMPOTE POMME ABRICOT

Mardi 19 Mai

MELON
 TORTILLAS AU POULET
TORTILLAS AU POISSON
 RIZ / CAROTTES
 YAOURT BIO
 FRUIT DE SAISON
 PAS DE BAGUETTE

Mercredi 20 Mai

SALADE DE TOMATES
BOULIF BRASÉ AUX CAROTTES (Viande Charolaise d'éleveur local)
MEUNIÈRE DE POISSON
 PÂTES / JULIENNE DE LÉGUMES
MUNSTER
 FRUIT DE SAISON
 PAIN AU MAÏS

Jeudi 21 Mai

CÉLÉRI RÉMOULADE
 POMME DE TERRE FARCIE
TOMATE FARCIE VÉGÉTALE
 BLÉ / BROCOLIS
 ÉDAM À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 22 Mai

CONCOMBRES VINAIGRETTE
QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA
 PURÉE DE POMMES DE TERRE / ÉPINARDS À LA CRÈME
VACHE QUI RIT
 FRUIT DE SAISON



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL

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. 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).

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
ETMANUELLE THOMAS**

*Menu sous réserve
de modification en
fonction des approvi-
sionnements*

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.

ABRÉGÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
 AMIRAL
studio

Illustrations
GALINGALE



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

**Repas
comme un grand**
MENU PRINTEMPS
semaines 18 à 21

