

### Lundi 27 Avril

GASPACHO  
 RAVIOLIS BOEUF  
**CAPPELLETTIS AUX FROMAGES**  
**MINI BONBEL**  
 CRÈME AU CHOCOLAT BIO

### Mardi 28 Avril

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
 SAUTÉ DE VOLAILLE AUX HERBES  
**GALETTE DE POIS ET TOMATES + sauce**  
 RIZ CRÉOLE  
**CHAVROUX**  
 FRUIT DE SAISON

### Mercredi 29 Avril

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

### Jeudi 30 Avril

SALADE MAÏS TOMATES ET POIVRONS  
 SAUCISSE VIENNOISE  
**POISSON MEUNIÈRE**  
 PURÉE DE POMMES DE TERRE  
**CHANTENEIGE**  
 PETITS FILOU AUX FRUITS

### Vendredi 1 Mai



### Lundi 4 Mai

LAITUE  
 FILET DE POULET BISTRO  
**CUBES DE SAUMON À LA CRÈME**  
 RIZ PILAF  
 FROMAGE BLANC NATURE BIO  
 GAUFRETTE

### Mardi 5 Mai

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (*Salade de haricots verts*)  
**FILET DE POISSON HONGROISE**  
 PÂTES  
 CAMEMBERT BIO  
 FRUIT DE SAISON

### Mercredi 6 Mai

SALADE DE TOMATES  
**SAUTÉ DE BOEUF**  
**STEAK FROMAGER + sauce**  
 BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES  
**KIRI**  
 YAOURT AROMATISÉ

### Jeudi 7 Mai

SALADE DE CAROTTES ET RADIS  
 SAUTÉ DE PORC CHASSEUR  
**BOULETTES THAI**  
 PURÉE DE PATATES DOUCES ET POMMES DE TERRE  
**ST MORET**  
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

### Vendredi 8 Mai



### Lundi 11 Mai

MELON  
 SAUTÉ DE POULET FORESTIÈRE  
**COLIN À LA CRÈME**  
 BOULGOUR  
**RONDELÉ AIL ET FINES HERBES**  
 YAOURT AROMATISÉ DE LA FERME

### Mardi 12 Mai

SALADE DE LAITUE  
**RAVIOLIS AU FROMAGE**  
**SAINT PAULIN À LA COUPE**  
 FRUIT DE SAISON

### Mercredi 13 Mai

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
 RÔTI DE PORC  
**ACCRAS DE MORUE + sauce**  
 RIZ  
 TOMME NOIRE  
 ÎLE FLOTTANTE

### Jeudi 14 Mai



### Vendredi 15 Mai



### Lundi 18 Mai

RADIS BEURRE  
 SAUCISSE VIENNOISE  
**PANÉ BLÉ ÉPINARDS**  
 HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE  
**CANTAL**  
 COMPOTE POMME ABRICOT

### Mardi 19 Mai

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

### Mercredi 20 Mai

SALADE DE TOMATES  
**BOBIF BRASÉ AUX CAROTTES** (*V viande Charolaise d'éleveur local*)  
**MEUNIÈRE DE POISSON**  
 PÂTES  
**MUNSTER**  
 FRUIT DE SAISON  
 PAIN AU MAÏS

### Jeudi 21 Mai

CÉLÉRI RÉMOULADE  
 POMME DE TERRE FARCIE  
**TOMATE FARCIE VÉGÉTALE**  
 BROCOLIS  
 ÉDAM À LA COUPE  
 YAOURT AROMATISÉ

### Vendredi 22 Mai

CONCOMBRES À LA CRÈME  
**QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA**  
 PURÉE DE POMMES DE TERRE  
**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.

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](http://www.fjt3f.com)

**RESPONSABLE  
RESTAURATION  
DOMINIQUE WAGNER  
DIETETICIENNE  
ETRIANUELLE THOMAS**

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

AGRÉÉE ENTREPRISE  
SOLAIRE 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 18 à 21

