

Lundi 25 Mai

Jours fériés

Mardi 26 Mai

LAITUE
BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON
GALETTE DE QUINOA À LA PROVENÇALE
LENTILLES À LA TOMATE / CAROTTES
EMMENTAL À LA COUPE
COMPOTE POMME ANANAS

Mercredi 27 Mai

POTAGE AUX BOLETS
BLANQUETTE DE VEAU
STEAK DE BOULGOUR À LA MEXICAINE
PETITS POIS AU JUS / POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON
PAIN AUX CÉRÉALES

Jeudi 28 Mai

BETTERAVES VINAIGRETTE
FRICADELLE DE BOEUF
FALAFELS
SEMOULE / RATATOUILLE
RONDELET
FRUIT DE SAISON

Vendredi 29 Mai

SALADE DE CONCOMBRES
GNOCCHIS À LA NAPOLITAINE
ÉPINARDS À LA CRÈME
COMTÉ À LA COUPE
COMPOTE

Lundi 1 Juin

RADIS BEURRE
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
PURÉE DUBARRY / BROCOLIS
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Mardi 2 Juin

CÉLÉRI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORCAUX CHAMPIGNONS
FILET DE COLIN À LA CRÈME
BÂTONNIÈRE DE LÉGUMES / PÂTES
SAMOS
FRUIT DE SAISON
PAIN AUX CÉRÉALES

Mercredi 3 Juin

SALADE DE TOMATES
STEAK HACHÉ
CROUSTI FROMAGE
ÉPINARDS / POTATOES
CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON

Jeudi 4 Juin

MELON
AGNOLOTTI CÈPES ET MOZZARELLA
CAROTTES
BABYBEL
FRUIT DE SAISON

Vendredi 5 Juin

CONCOMBRES RADIS MAÏS
ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY
TARTE AUX LÉGUMES
POLENTA CRÈMEUSE / HARICOTS VERTS
TOMME BLANCHE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Lundi 8 Juin

SALADE DE TOMATES
FRICADELLE DE BOEUF
GALETTE DE POIS ET LÉGUMES
PETITS POIS / POMMES DE TERRE
CANTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Mardi 9 Juin

MELON
SAMOSSA DE LÉGUMES SAUCE FROMAGE BLANC
JULIENNE DE LÉGUMES / SEMOULE
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 10 Juin

COURGETTES RAPÉES
FILET DE POULET RÔTI
RAVIOLIS AUX FROMAGES
ÉPINARDS / RIZ
YAOURT BIO
FRUIT DE SAISON

Jeudi 11 Juin

BETTERAVES VINAIGRETTE
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
PURÉE CRÉCY
VACHE QUI RIT
FRUIT DE SAISON

Vendredi 12 Juin

CAROTTES CITRONNÉES
JAMBON
OEUF DURS
GRATIN DE COQUILLETES / HARICOTS VERTS
KIRI CHÈVRE
FRUIT DE SAISON

Lundi 15 Juin

MELON
SAUTÉ DE DINDE AU PAPRIKA
FALAFELS
GRATIN DAUPHINOIS / BATÏNNIÈRE DE LÉGUMES
CANTAFRAIS
COMPOTE POMME FRAISE

Mardi 16 Juin

SALADE DE RADIS
POISSON SAUCE TOMATE
ÉPINARDS / RIZ
BOURSIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 17 Juin

SALADE DE LAITUE ET CAROTTES
BOEUF BRAISÉ FORESTIER
STEAK DE SOJA TOMATE BASILIC
POMMES DE TERRE SAUTÉES / COURGETTES
EMMENTAL À LA COUPE
FROMAGE BLANC VANILLE

Jeudi 18 Juin

CRUDITÉS VARIÉES
FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS
TARTE LÉGUMES PROVENÇALE
HARICOTS VERTS / HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
CANTAL À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 19 Juin

CONCOMBRES VINAIGRETTE
CAPELETTIS AUX FROMAGES
CHOU-FLEUR
STICK MIMOLETTE
FRUIT DE SAISON



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
NICOLAS MIKSIĆ
DIETETICIENNE
EMMANUELLE 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

Repas comme un
grand

MENU PRINTEMPS
semaines 22 à 25

