

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 TOMATES ET 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
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON
PAIN AUX CÉRÉALES

Jeudi 28 Mai

BETTERAVES VINAIGRETTE
FRICADELLE DE BOEUF
STICKS MOZZARELLA
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
RONDELET
SALADE DE FRUITS

Vendredi 29 Mai

SALADE DE CONCOMBRES
GNOCCHIS À LA NAPOLITAINE
COMTÉ À LA COUPE
YAOURT ARÔME

Lundi 1 Juin

RADIS BEURRE
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
PURÉE DUBARRY
CAMEMBERT
FROMAGE BLANC VANILLE

Mardi 2 Juin

CÉLERI RÉMOULADE
SAUTÉ DE PORCAUX CHAMPIGNONS
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PÂTES
SAMOS
FRUIT DE SAISON
PAIN AUX CÉRÉALES

Mercredi 3 Juin

SALADE DE TOMATES
HAMBURGER
CROUSTI FROMAGE
POTATOES
TOASTINETTE
CÔNE AU CHOCOLAT
PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES

Menu Américain



Jeudi 4 Juin

MELON
AGNOLETTI CÈPES ET MOZZARELLA
BABYBEL
YAOURT FERMIER BIO

Vendredi 5 Juin

CONCOMBRES RADIS MAÏS
ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE
TARTE AUX LÉGUMES
HARICOTS VERTS
TOMME BLANCHE À LA COUPE
GAUFRE DE BRUXELLES

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
SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
CHAVROUX
GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT

Mercredi 10 Juin

SALADE DE COURGETTES AU BASILIC
CUISSÉ DE POULET RÔTIE
RAVIOLIS AUX FROMAGES
RIZ
COMTÉ À LA COUPE
CHOCOLAT LIÉGEOIS

Jeudi 11 Juin

BETTERAVES VINAIGRETTE
POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
PURÉE CRÉCY
VACHE QUI RIT
YAOURT BIO AROMATISÉ DE LA FERME

Vendredi 12 Juin

CAROTTES CITRONNÉES
JAMBON
OEUPS DURS
COQUILLETES EN SALADE
KIRI CHÈVRE
FRUIT DE SAISON

Lundi 15 Juin

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

Mardi 16 Juin

SALADE DE RADIS
FILET DE COLIN À LA TOMATE
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
EMMENTAL À LA COUPE
FROMAGE BLANC VANILLE

Jeudi 18 Juin

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

Vendredi 19 Juin

CONCOMBRES VINAIGRETTE
CAPELETTIS AUX FROMAGES
STICK MIMOLETTE
YAOURT AROMATISÉ



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

**RESPONSABLE
RESTAURATION
NICOLAS MIKIC
DIETETICIENNE
ET MANUELLE THOMAS**

*Menu sous réserve
de modification en
fonction des appro-
visionnements*

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.

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression
AMIRAL
STUDIO

Illustrations
GALINGALE



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

Restaurants scolaires

MENU PRINTEMPS

semaines 22 à 25

