

Lundi 22 Juillet

TABOULÉ
 EMINCÉ DE BOEUF MARENGO
 OMELETTE AUX FINES HERBES
 PETITS POIS CAROTTES / POMMES DE TERRE
 CAMEMBERT À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON
 PAIN DE SEIGLE

Mardi 23 Juillet

MELON
 PAUPIETTE DE DINDE À LA CRÈME
 FILET DE COLIN
 CÉRÉALES GOURMANDES / BROCOLIS
 COMTÉ À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Mercredi 24 Juillet

RADIS BEURRE
 CUBES DE COLIN AUX CÉRÉALES
 RIZ / RATATOUILLE
 RONDELÉ
 COMPOTE MAISON

Jeudi 25 Juillet

SALADE ORIENTALE*
 COUSCOUS AU POULET
 COUSCOUS AU POISSON
 CHAVROUX
 ABRICOTS

Vendredi 26 Juillet

COURGETTES RAPÉES AU BASILIC
 CAPELETTIS 4 FROMAGES
 HARICOTS VERTS BIO
 VACHE QUI RIT
 FRUIT DE SAISON

Lundi 29 Juillet

PASTÈQUE
 FALAFEL
 PURÉE PATATES DOUCES ET CAROTTES
 GOUDA À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Mardi 30 Juillet

GUACAMOLE ET TOMATES
 FAJITAS BOEUF
 GALETTE DE LÉGUMES AUX POIS
 HARICOTS ROUGES
 CRÈME GRUYÈRE RÂPÉ
 PURÉE POIRE

Mercredi 31 Juillet

CÉLÉRI RÉMOULADE
 COURGETTE FARCIE
 OMELETTE
 BOULGOUR BIO / COURGETTES
 YAOURT BIO
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 1 Août

SALADE DE PÂTES
 ESCALOPE DE VOLAILLE FORESTIÈRE
 GALETTE DE LENTILLES ET FROMAGE
 BROCOLIS
 ST MORET
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 2 Août

SALADE DE HARICOTS VERTS
 POISSON MEUNIÈRE SAUCE RÉMOULADE
 RATATOUILLE / RIZ CRÉOLE
 EMMENTAL
 FRUIT DE SAISON

Lundi 5 Août

MELON
 CROUSTI FROMAGE
 PURÉE DUBARRY
 CANTAL
 FRUIT DE SAISON

Mardi 6 Août

CAROTTES CITRONNÉES
 SAUTÉ DE VEAU AU JUS
 BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN
 GRATIN DAUPHINOIS / HARICOTS VERTS
 CHAVROUX
 PASTÈQUE

Mercredi 7 Août

SALADE DE TOMATES
 POISSON À LA PROVENÇALE
 COURGETTES / BLÉ
 VACHE QUI RIT
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 8 Août

SALADE CARNAVAL
 FILET DE POULET CHASSEUR
 NUGGETS DE BLÉ
 CÉRÉALES À L'INDIENNE / BROCOLIS
 PETITS SUISSES
 COMPOTE POMME BANANE

Vendredi 9 Août

COURGETTES RAPÉES
 JAMBON
 THON MAYONNAISE
 SALADE DE PÂTES / CÉLÉRI
 GOUDA
 FRUIT DE SAISON

Lundi 12 Août

PASTÈQUE
 EMINCÉ DE BOEUF FORESTIER
 STEAK DE MILLET ET BOULGOUR À L'ORIENTAL
 PURÉE TROIS LÉGUMES
 CARRÉ FRAIS
 COMPOTE

Mardi 13 Août

SALADE VERTE
 GNOCCHIS GRATINÉES AU THON
 COURGETTES
 BRIE À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON
 BAGUETTE COMPLÈTE

Mercredi 14 Août

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 COURGETTE FARCIE
 BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN
 RIZ / RATATOUILLE
 EMMENTAL
 FRUIT DE SAISON

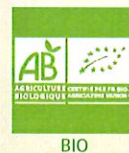
Jeudi 15 Août



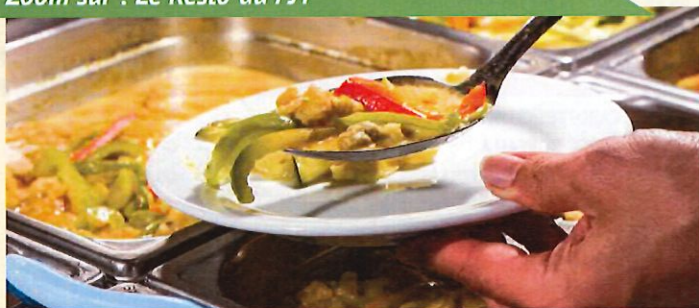
Vendredi 16 Août

MELON
 PANÉ DE POISSON SAUCE TARTARE
 GRATIN DE CHOU-FLEUR / POMMES DE TERRE
 CANTAL
 PETIT POT DE GLACE

* (POIVRONS TOMATE CONCOMBRE LENTILLES JUS DE CITRON)



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 4 plats chauds « maison » et une multitude d'entrées, fromages et desserts, au tarif de 11,90 € 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
BRIGITTE MARCHON

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

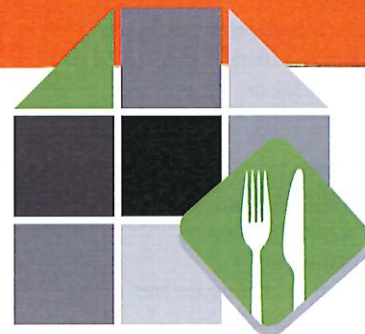
AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

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

Crèches

MENU ETE

semaines 30 à 33

