

Lundi 14 Avril

SALADE AMÉRICAINE
RISOTTO À LA BOLOGNAISE
RISOTTO AU THON
LEERDAMMER
FRUIT DE SAISON

Lundi 21 Avril



Mardi 22 Avril

RADIS BEURRE
SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR
STEAK DE QUINOA+sauce
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
ST PAULIN
CRÈME CARAMEL

Lundi 28 Avril

GASPACHO
CAPELETTIS AUX FROMAGES
MINI BONBEL
CRÈME AU CHOCOLAT BIO

Lundi 5 Mai

LAITUE
FILET DE POULET BISTRO
AIGUILLETTE DE SAUMON PANÉE+sauce
RIZ PILAF
FROMAGE BLANC NATURE BIO
GAUFRETTES

Mardi 15 Avril

CÉLÉRI VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA
GALETTE DE BLÉ, POIS ET TOMATE
PÂTES
COMTÉ À LA COUPE AOP
YAOURT NATURE DE LA FERME

Mardi 29 Avril

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

Mardi 6 Mai

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE (CONCOMBRE À LA CRÈME)
FILET DE POISSON HONGROISE
PÂTES
CAMEMBERT BIO
FRUIT DE SAISON

Mercredi 16 Avril

SALADE DE TOMATES
BROCHETTE DE DINDE AU ROMARIN ET CITRON
STICKS DE MOZZARELLA
POMMES DE TERRE SAUTÉES
ST MORET
COMPOTE BIO

Mercredi 23 Avril

SALADE DE BETTERAVES
LASAGNES DE BOEUF
LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON

Mercredi 30 Avril

SALADE D'ENDIVES
FALAFELS
PURÉE D'ÉPINARDS
ROQUEFORT AOP
FRUIT DE SAISON

Mercredi 7 Mai

SALADE DE TOMATES
SAUTÉ DE VEAU AU CURRY
STEAK FROMAGER+sauce
BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES
KIRI
CRÈME DESSERT VANILLE BIO

Jeudi 17 Avril

CAROTTES CITRONNÉES BIO
FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
BLÉ
CARRÉ FRAIS
CLOCHE DE PÂQUES VANILLE CHOCOLAT

Jeudi 24 Avril

SALADE DE TOMATE
STEAK FROMAGER
JARDINIÈRE DE LÉGUMES POMMES DE TERRE
VACHE QUI RIT
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

Jeudi 1 Mai



Jeudi 8 Mai



Vendredi 18 Avril



Vendredi 25 Avril

MELON
FILET DE COLIN À LA CRÈME
PURÉE DUBARRY
COMTÉ À LA COUPE AOP
YAOURT ARÔME

Vendredi 2 Mai

MELON
SAUTÉ DE BOEUF TZIGANE
FALAFELS
HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
CANTAL AOP
COMPOTE POMME BIO

Vendredi 9 Mai

TABOULÉ
STEAK HACHÉ FORESTIER
NUGGETS DE BLÉ
HARICOTS VERTS
ST MORET
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 4 plats chauds et une multitude d'entrées, fromages et desserts, au tarif de 12,80 € 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
EMMANUELLE THOMAS

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

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

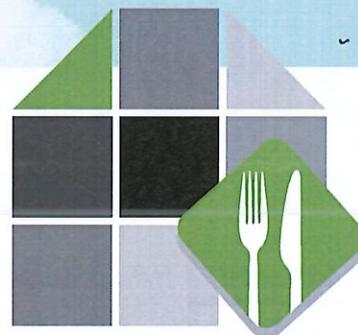
Création et Impression



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 16 à 19

