

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.

**RESPONSABLE
RESTAURATION**
DOMINIQUE WAGNER
DIETETICIENNE
BRIGITTE MARCHON

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

AGRÉÉE ENTREPRISE
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression


Illustrations
GALINGALE

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

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.

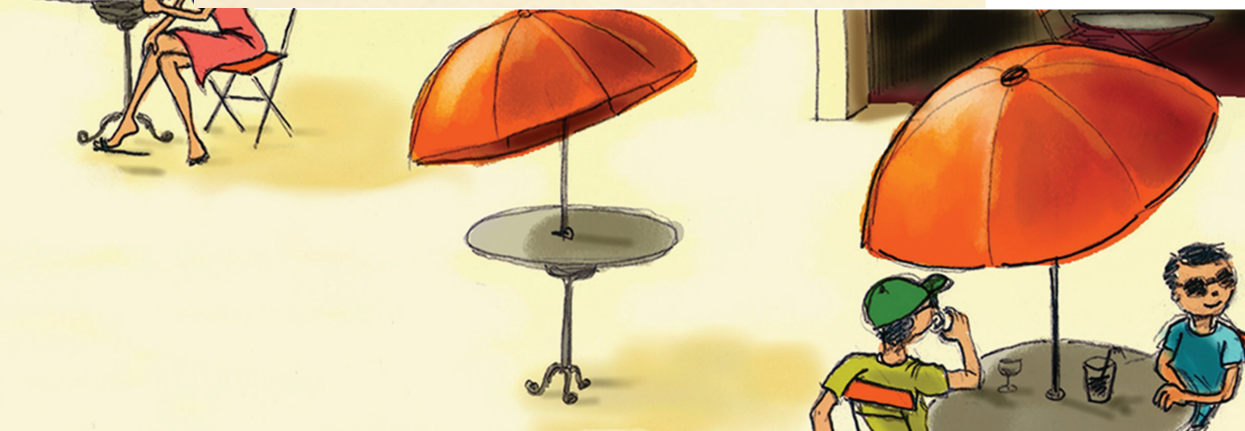
Son caractère est non lucratif. Elle ne rémunère pas d'actionnaires. Elle s'efforce de faire travailler les producteurs et les entreprises locales. Elle fait partie du secteur de l'économie sociale et solidaire



ASSOCIATION
HABITAT JEUNES
DES TROIS FRONTIÈRES

**Périscolaire
et centres aérés**

MENU ETE
semaines 26 à 29



Lundi 24 Juin

SALADE DE TOMATES
 STEAK FROMAGER
 PURÉE 3 LÉGUMES
 COMTÉ
 FRUIT DE SAISON

Mardi 25 Juin

PASTÈQUE
 BOUCHÉE À LA REINE
 BOUCHÉE AU POISSON
 RIZ BIO
 MUNSTER À LA COUPE
 YAOURT AROMATISÉ
 PAIN DE SEIGLE

Mercredi 26 Juin

SALADE DE CAROTTES
 BLANQUETTE DE VEAU
 STEAK DE POIS ET LÉGUMES
 SPAETZLES
 EMMENTAL
 COMPOTE BIO

Jeudi 27 Juin

SALADE DE HARICOTS VERTS
 FILET DE COLIN À LA PROVENÇALE
 SEMOULE AUX PETITS LÉGUMES
 SAINT PAULIN
 TARTE AUX POMMES

Vendredi 28 Juin

MENU DE SUBSTITUTION
 Veuillez prendre contact
 avec le FJT pour le complément
 au moins deux semaines avant

Lundi 1 Juillet

CONCOMBRE VINAIGRETTE
 SAUCISSE À CUIRE
 GALETTE DE BOULGOUR ET POIS CHICHES
 LENTILLES / CAROTTES BIO
 CANTADOU
 FRUIT DE SAISON

Mardi 2 Juillet

SALADE DE TOMATES BASILIC
 FILET DE POISSON SAUCE SAFRAN
 BOULGOUR
 EMMENTAL À LA COUPE
 BÂTONNET SORBET

Mercredi 3 Juillet

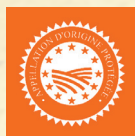
SALADE DE CAROTTES À L'ORANGE
 OMELETTE SAUCE TOMATE
 RIZ
 CARRÉ FRAIS
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 4 Juillet

MELON
 SAUTÉ DE BOEUF
 BOULETTE DE SOJA À LA TOMATE
 GRATIN DE COQUILLETES
 KIRI
 FROMAGE BLANC

Vendredi 5 Juillet

PIQUE NIQUE
 SANDWICH
 SANDWICH AU THON
 CHIPS
 FROMAGE
 COMPOTE À BOIRE / GÂTEAU



AOP

Lundi 8 Juillet

RADIS BEURRE
 BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE
 RIZ BIO
 CAMEMBERT
 CRÈME AU CHOCOLAT
 PAIN MAÏS

Mardi 9 Juillet

MACÉDOINE DE LÉGUMES
 POISSON À LA CRÈME
 PURÉE VERTTE
 KIRI CHEVRE
 COMPOTE POMME ABRICOT

Mercredi 10 Juillet

SALADE NIÇOISE
 FRICADELLE DE BOEUF
 STEAK DE QUINOA
 BOULGOUR
 CARRÉ FRAIS
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 11 Juillet

SALADE DE LAITUE ET CAROTTES
 FILET DE POULET À LA HONGROISE
 POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
 PÂTES
 COMTÉ À LA COUPE
 FRUIT DE SAISON

Vendredi 12 Juillet

SALADE DE TOMATES BASILIC
 ESCALOPE VIENNOISE
 STICK DE MOZZARELLA
 JARDINIÈRE DE LÉGUMES
 ST MORET
 YAOURT AROMATISÉ FERMIER BIO



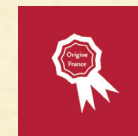
BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL

Lundi 15 Juillet

SALADE DE TOMATES
 HAMBURGER
 CROUSTI FROMAGE
 POMMES DE TERRE SAUTÉES
 TOASTINETTE
 FROMAGE BLANC VANILLE
 PAIN HAMBURGER PAS DE BAGUETTES



Mardi 16 Juillet

CÉLÉRI RÉMOULADE
 POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE
 PÂTES
 CAMEMBERT
 BÂTONNET CHOCOLAT

Mercredi 17 Juillet

CONCOMBRE
 SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS
 BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAÏ
 POLENTA
 SAMOS
 FRUIT DE SAISON

Jeudi 18 Juillet

MELON
 LASAGNES GRATINÉES
 LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS
 BABYBEL
 YAOURT FERMIER BIO

Vendredi 19 Juillet

SALADE COEUR DE LAITUE
 CORDON BLEU DE DINDE
 TARTE AUX LÉGUMES
 PURÉE DUBARRY
 TOMME BLANCHE
 GAUFRE DE BRUXELLES