

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 « Marsson » 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*

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 12 à 15



SQUARE DES
3 FRONTIÈRES



Lundi 17 Mars

RADIS BEURRE
FRICADELLE
OMELETTE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE
CAMEMBERT
CRÈME CHOCOLAT BIO DE LA FERME

Mardi 18 Mars

CHOU BLANC RÉMOULADE ET RAISINS
FILET DE POISSON À LA TOMATE
BLÉ
BOURSIN
FRUIT DE SAISON

Mercredi 19 Mars

SALADE D'ENDIVES
PAELLA AU POULET ET POIVRONS
PAELLA AUX BOULETTES VÉGÉTALES+sauce
CHANTENEIGE
TARTE ANANAS COCO

Jeudi 20 Mars

BETTERAVES VINAIGRETTE
PÂTES BOLOGNAISE
PÂTES AU POISSON
GRUYÈRE RÂPÉ
FRUIT DE SAISON

Vendredi 21 Mars

SALADE DE TOMATES
CORDON BLEU DE DINDE
CORDON BLEU VÉGÉTAL
FLAGEOLETS / HARICOTS VERTS
GOUDA À LA COUPE
YAOURT NATURE SUCRÉ
PAIN AU MAÏS

Lundi 24 Mars

SALADE NANTAISE
FILET DE COLIN À LA CRÈME CITRONNÉE
PANAI CAROTTES / POMMES DE TERRE
LANGUES DE CHAT
FROMAGE BLANC SUCRÉ

Mardi 25 Mars

CONCOMBRE VINAIGRETTE
PAUPIETTE DE VEAU
PAUPIETTE DE POISSON
RIZ CRÉOLE
CHAVROUX
FRUIT DE SAISON

Mercredi 26 Mars

CÉLERI RÉMOULADE
COUSCOUS BOULETTES VÉGÉTALES
BABYBEL
FRUIT DE SAISON

Jeudi 27 Mars

SALADE DE CHOU CHINOIS
SAUTÉ DE VOLAILLE PRINTANIER
STEAK FROMAGER
PETITS POIS CAROTTES
SAMOS
POT DE GLACE VANILLE CHOCOLAT

Vendredi 28 Mars

MELON sous réserve ou CRUDITÉS
RAVIOLIS BOEUF
CAPPELLETTIS AU FROMAGE
PETIT LOUIS
COMPOTE

Lundi 31 Mars

BETTERAVES VINAIGRETTE
TAJINE DE POULET
TAJINE AU POISSON
SEMOULE ET FRUITS SECS
BRIE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON
PAIN COMPLET

Mardi 1 Avril

POTAGE
HACHIS PARMENTIER
HACHIS PARMENTIER AU THON
EMMENTAL
CRÈME CARAMEL BIO

Mercredi 2 Avril

CHOU-FLEUR VINAIGRETTE
RÔTI DE PORC FORESTIER
CRÊPE AU FROMAGE
PÂTES
CANTAL À LA COUPE AOP
FRUIT DE SAISON

Jeudi 3 Avril

CONCOMBRE VINAIGRETTE
FILET DE COLIN À LA CRÈME
RIZ
CANTADOU
YAOURT ARÔME

Vendredi 4 Avril

CÉLERI RÉMOULADE
BOULEBEEF SAUCE TOMATE
FALAFELS+sauce
BOULGOUR
MINI CABRETTE
FRUIT DE SAISON

Lundi 7 Avril

MACÉDOINE DE LÉGUMES
FILET DE HOKI SAUCE NORMANDE
BLÉ CRÉOLE
KIRI
FRUIT DE SAISON

Mardi 8 Avril

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES
ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER
NUGGETS DE BLÉ
PÂTES
CHANTENEIGE
CRÈME AU CHOCOLAT

Mercredi 9 Avril

COEUR DE LAITUE
BOURGUIGNON(viande Charolaise d'éleveur local)
BOUCHÉE DE CAMEMBERT
POLENTA CRÉMEUSE
DÉLICE DE CHÈVRE
COMPOTE POMME BANANE

Jeudi 10 Avril

CAROTTES RÂPÉES
SAUCISSE VIENNOISE
SAUCISSE VÉGÉTARIENNE
PURÉE DE HARICOTS VERTS
GRUYÈRE À LA COUPE
FRUIT DE SAISON

Vendredi 11 Avril

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
KEBAB
TARTE À LA PROVENÇALE
BOULGOUR
BOURSIN
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ
1 PAIN KEBAB pour 2 même pour les sans viande



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL

