

Lundi 1 Avril



Mardi 2 Avril

MELON  
CAPELLETTIS AU FROMAGE  
TOMME BLANCHE  
CRÈME AU CHOCOLAT  
PAIN COMPLET

Mercredi 3 Avril

SALADE DE TOMATES  
FILET DE POULET BISTRO  
**PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA**  
RIZ PILAF  
BRIE À LA COUPE  
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO

Jeudi 4 Avril

SALADE DE HARICOTS VERTS  
COUSCOUS AUX BOULETTES VÉGÉTALES  
SEMOULE  
CANTADOU  
FRUIT DE SAISON

Vendredi 5 Avril

CÉLÉRI RÉMOULADE  
OMELETTE SAUCE TOMATE  
PÂTES  
MINI CABRETTE  
FRUIT DE SAISON

Lundi 8 Avril

CAROTTES CITRONNÉES  
FILET DE HOKI SAUCE NORMANDE  
BOULGOUR  
KIRI  
FRUIT DE SAISON

Mardi 9 Avril

COEUR DE LAITUE  
BOURGUIGNON (Viande Charolaise d'éleveur local)  
**BOUCHÉE DE CEMBERT**  
RIZ  
SAINT NECTAIRE  
COMPOTE POMME BANANE

Mercredi 10 Avril

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES  
ÉMINCÉ DE DINDE FORESTIER  
**TARTE À LA PROVENÇALE**  
PÂTES / COURGETTES  
CHANTENEIGE  
FRUIT DE SAISON

Jeudi 11 Avril

CAROTTES RÂPÉES OEUUF DUR  
SAUCISSE VIENNOISE  
**SAUCISSE VÉGÉTARIENNE**  
PURÉE / HARICOTS VERTS  
**DÉLICE DE CHÈVRE**  
MOUSSE AU CHOCOLAT

Vendredi 12 Avril

CHOU CHINOIS VINAIGRETTE  
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE  
CAROTTES / POMMES DE TERRE  
BOURSIN  
YAOURT DE LA FERME AROMATISÉ BIO

Lundi 15 Avril

SALADE DE TOMATE  
RISOTTO À LA BOLOGNAISE  
**RISOTTO AU THON**  
LEERDAMMER  
FRUIT DE SAISON

Mardi 16 Avril

CÉLÉRI VINAIGRETTE  
SAUTÉ DE POULET AU PAPRIKA  
**GALETTE DE BLÉ POIS ET TOMATES**  
PÂTES  
**COMTÉ À LA COUPE AOP**  
TARTE AUX POMMES

Mercredi 17 Avril

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

Jeudi 18 Avril

CAROTTES CITRONNÉES BIO  
FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE  
BLÉ  
FROMAGE DEMI-SEL  
YAOURT DE LA FERME NATURE BIO

Vendredi 19 Avril

COEUR DE LAITUE  
OMELETTE  
PETITS POIS ET CAROTTES  
PIQ ET CROQ  
FRUIT DE SAISON

Lundi 22 Avril

CONCOMBRE AU MAÏS  
PAUPIETTE DE VEAU  
**BOUCHÉE DE CEMBERT**  
GRATIN DAUPHINOIS  
BABYBEL  
FRUIT DE SAISON BIO

Mardi 23 Avril

SALADE DE TOMATES  
SAUTÉ DE VOLAILLE CHASSEUR  
**STEAK DE QUINOA**  
RIZ AUX PETITS LÉGUMES  
ST PAULIN  
CRÈME CARAMEL

Mercredi 24 Avril

SALADE DE BETTERAVES  
LASAGNES AU BOEUF  
**LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS**  
CEMERT  
FRUIT DE SAISON

Jeudi 25 Avril

MIXTE DE CRUDITÉS  
STEAK FROMAGER  
PETITS POIS À LA FRANÇAISE  
VACHE QUI RIT  
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



Vendredi 26 Avril

MELON  
FILET DE COLIN À LA CRÈME  
PURÉE DUBARRY  
**CANTAL À LA COUPE AOP**  
FRUIT DE SAISON





### 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](http://www.fjt3f.com)

**RESPONSABLE  
RESTAURATION**  
DOMINIQUE WAGNER  
**DIETETICIENNE**  
BRIGITTE MARCHON

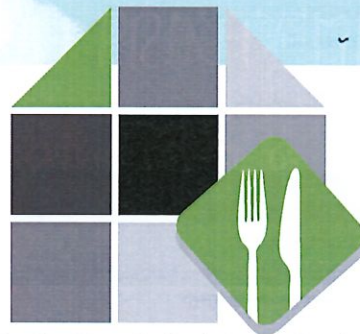
Menu sous réserve  
de modification en  
fonction des approvi-  
sionnements

AGRÉÉE ENTREPRISE  
SOLAIRE D'UTILITÉ SOCIALE

Création et Impression



Illustrations  
GALINGALE

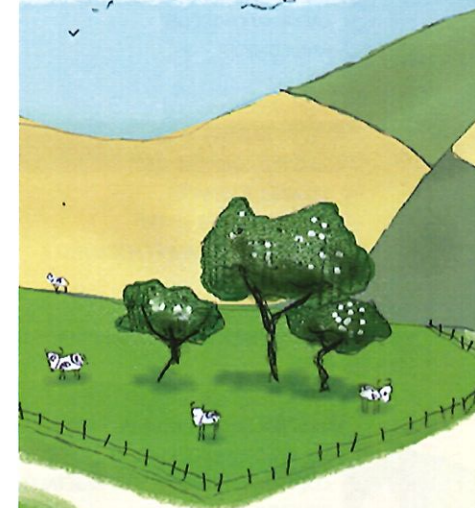


ASSOCIATION  
**HABITAT JEUNES**  
DES TROIS FRONTIÈRES

## Restaurants scolaires

# MENU PRINTEMPS

semaines 14 à 17



SQUARE DES  
3 FRONTIÈRES

