

## 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*

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  


Illustrations  
GALINGALE



ASSOCIATION  
**HABITAT JEUNES**  
DES TROIS FRONTIÈRES

## Restaurants scolaires

MENU HIVER  
semaines 49 à 1



### Lundi 4 Décembre

SALADE VERTE ET CROUTONS  
 OMELETTE AU GRUYÈRE  
 PURÉE D'ÉPINARDS  
 YAOURT  
 FRUIT DE SAISON

### Mardi 5 Décembre

SALADE DE CAROTTES CITRONNÉES  
 ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY  
**PANÉ DE BLÉ TOMATE ET MOZZARELLA**  
 PÂTES  
 HOLLANDETTE  
 FRUIT DE SAISON

### Mercredi 6 Décembre

POTAGE  
**FILET DE COLIN À LA TOMATE**  
 CÉRÉALES À L'INDIENNE  
**COMTÉ À LA COUPE**  
 FRUIT AU SIROP  
 PAIN D'ÉPICES



### Jeudi 7 Décembre

CHOU CHINOIS  
 STEAK HACHÉ AU JUS  
**TARTE AUX LÉGUMES**  
 GRATIN DE COURGETTES  
**SAINT MORET**  
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



### Vendredi 8 Décembre

SALADE DE POMMES DE TERRE  
 SAUTÉ DE DINDE À LA CRÈME  
**CROUSTI FROMAGE**  
 BÂTONNIÈRE DE LÉGUMES  
**BABYBEL**  
 CRÈME À LA VANILLE

### Lundi 11 Décembre

SALADE NANTAISE  
 CHILI CON CARNE  
**CHILI VÉGÉTALE**  
 RIZ CRÉOLE  
**GRUYÈRE**  
 COMPOTE POMME COING

### Mardi 12 Décembre

BETTERAVE SAUCE AU MIEL  
 PAUPIETTE DE VEAU À LA CATALANE  
**BÂTONNET MOZZARELLA**  
 POMMES DE TERRE  
**KIRI**  
 SALADE DE FRUITS

### Mercredi 13 Décembre

BLANC DE POIREAU VINAIGRETTE  
 SAUTÉ DE PORC BRAISÉ  
**TARTE AUX LEGUMES**  
 BLÉ PILAF  
**COMTÉ À LA COUPE**  
 CRÈME VANILLE  
**PAIN AUX CÉRÉALES**

### Jeudi 14 Décembre

ASSORTIMENT DE CRUDITÉS  
**FILET DE COLIN BONNE FEMME**  
 PURÉE DE CAROTTES ET D'ARTICHAUT  
**CANTADOU**  
 FRUIT DE SAISON

### Vendredi 15 Décembre

MACÉDOINE DE LÉGUMES  
 LASAGNES  
**LASAGNES RICOTTA ÉPINARDS**  
**MIMOLETTE**  
 CRÈME AU CHOCOLAT

### Lundi 18 Décembre

SALADE DE HARICOTS VERTS  
 TOMATE FARCIE  
**TOMATE VÉGÉTALE**  
 RIZ  
 FRUIT DE SAISON  
 YAOURT

### Mardi 19 Décembre

**CAROTTES CITRONNÉES BIO**  
**SAUTÉ DE VEAU À LA CRÈME**  
**STEAK FROMAGER**  
 BOULGOUR  
**MUNSTER**  
 MOUSSE AU CHOCOLAT

### Mercredi 20 Décembre

SALADE CARNAVAL  
 SPAGHETTIS CARBONNARA (jambon)  
**SPAGHETTIS POISSON CHAMPIGNONS**  
**TOMME GRISE À LA COUPE**  
 FRUIT DE SAISON

### Jeudi 21 Décembre

LAITUE  
**POISSON PANÉ SAUCE TARTARE**  
 PURÉE D'ÉPINARDS  
**BRIE**  
 COMPOTE

### Vendredi 22 Décembre

SALADE DE SURIMI ET SAUMON \*  
 EMINCÉ DE VOLAILLE AUX CÈPES  
**FILET DE CABILLAUD AUX MORILLES**  
 TORSADES  
 BÛCHETTE PÂTISSIÈRE  
 PÈRE NOËL EN CHOCOLAT  
 MENU DE NOËL



### Lundi 1 Janvier



### Mardi 2 Janvier

SALADE AMÉRICAINE  
 ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY  
**BOULETTES VÉGÉTALES**  
 PÂTES  
**MIMOLETTE**  
 FRUIT DE SAISON

### Mercredi 3 Janvier

POTAGE  
 FILET DE COLIN À LA TOMATE  
 CÉRÉALES À L'INDIENNE  
 YAOURT ARÔME  
 FRUIT AU SIROP

### Jeudi 4 Janvier

CHOU CHINOIS  
**SAUTÉ DE BOEUF VIANDE QUALITÉ LORRAINE**  
**TARTE AUX LEGUMES**  
 PURÉE DE POTIRON  
**CAMEMBERT**  
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE



### Vendredi 5 Janvier

**SALADE DE LENTILLES BIO**  
 ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME  
**OMELETTE AU GRUYERE**  
 PETITS POIS CAROTTES  
**TOMME NOIRE**  
 FRUIT DE SAISON

\*salade de mâche, carottes, surimi et saumon fumé, crème fraîche



AOP



BIO



VÉGÉTARIEN



PÊCHE DURABLE



ORIGINE FRANCE



LOCAL