








# Semaine du 24 au 28 avril 2017


Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)



Fait dans  
nos cuisines

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines  
sauf indications particulières \*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricots verts en salade	Salade flamenco	Mélange hongrois	Salade grenobloise	Carottes râpées à l'orange
Plat	Curry de porc Riz pilaf	Poisson frais du moment Carottes à la crème	Cuisses de canettes aux pruneaux Pommes de terre en cubes 	Diot de Savoie au jus Gratin de coquillettes 	Moules à la crème Boulgour façon risotto 
Fromage	Yaourt aromatisé	Tome au lait de vache du Queyras 	Yaourt 	Kiri	Fromage de l'aigue blanche
Dessert	Fruit 	Banane	Orange	Dessert crémeux aux marrons Pain 	Flan vanille *

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.  
Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.