



# Menus du 4 au 10 septembre 2017

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



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

Il est possible que certains plats proposés au menu ne soient plus disponibles en fin de service.  
Un repas complet est toutefois garanti jusqu'à la fermeture du self.

|                            | MIDI   | SOIR   |
|----------------------------|--|--|
| Lundi<br>4<br>septembre    | Carottes râpées  / Salade de pommes de terre / Salade verte<br>Fricassée de dinde citronnée / Plat du jour<br>Courgettes fraîches sautées <br>Tome Pyrénées / Yaourt aromatisé / Yaourt <br>Fruit | Salade verte<br>Potage de pommes de terre<br>Filet de Hoki sauce dorée<br>Polenta <br>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt <br>Poire cuite                  |
| Mardi<br>5<br>septembre    | Céleri rémoulade / Saucisson sec / Salade verte<br>Sauté de bœuf aux épices / Plat du jour<br>Semoule  au raisin<br>Saint Paulin / Yaourt <br>Fruit  | Salade verte<br>Potage de pommes de terre<br>Raviolis sauce blanche<br>Ratatouille Niçoise<br>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt <br>Pêche   |
| Mercredi<br>6<br>septembre | Poireaux vinaigrette / Salade de concombre / Salade verte<br>Chipolatas / Plat du jour<br>Purée de pommes de terre <br>Gouda / Yaourt <br>Fruit  | Salade verte<br>Potage de pommes de terre<br>Omelette  aux champignons<br>Tomate Provençale<br>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt <br>Pêche au sirop* |



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <p>Jeudi<br/>7<br/>septembre</p>     | <p>Salade Texane / Salade de Hollande<br/>/ Salade verte<br/>Chili con carne (Bœuf  ) / Plat du jour<br/>Riz créole<br/>Chèvre / Yaourt <br/>Gâteau Texan</p>           | <p>Salade verte<br/>Potage de pommes de terre<br/>Paupiette de veau braisée<br/>Choux fleurs Polonaise<br/>Faisselle / Petit suisse<br/>/ Yaourt <br/>Banane</p> |
| <p>Vendredi<br/>8<br/>septembre</p>  | <p>Tomate tapenade / Radis beurre<br/>/ Salade verte<br/>Fruits de mer sauce blanche<br/>/ Plat du jour<br/>Spaghetti <br/>Cotentin aux herbes / Yaourt <br/>Fruit</p> | <p>Salade verte<br/>Potage de pommes de terre<br/>Œufs pochés<br/>Epinards à la crème<br/>Fromage blanc / Petit<br/>suisse / Yaourt <br/>Compote de pêche</p>   |
| <p>Samedi<br/>9<br/>septembre</p>    | <p>Champignons à la Grecque / Taboulé<br/>Libanais (boulgour  )<br/>/ Salade verte<br/>Cuisse depoulet aux herbes / Plat du jour<br/>Salsifis braisés<br/>Saint Nectaire / Yaourt<br/>Fruit</p>  | <p>Salade verte<br/>Potage de pommes de terre<br/>Rôti de porc<br/>Petits pois<br/>Fromage blanc / Petit<br/>suisse / Yaourt <br/>Raisin</p>                   |
| <p>Dimanche<br/>10<br/>septembre</p> | <p>Salade Grenobloise / Sardines à la tomate<br/>/ Salade verte<br/>Agneau aux 4 épices / Plat du jour<br/>Flageolets<br/>Bleu / Yaourt <br/>Gratin de fruits frais</p>  | <p>Salade verte<br/>Potage de pommes de terre<br/>Roulé au fromage<br/>Légumes piperade<br/>Fromage blanc / Petit<br/>suisse / Yaourt <br/>Pêche</p>           |



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.