



# Menus du 11 au 17 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 11 septembre	<p>Salade Lyonnaise / Concombre au yaourt / Salade verte</p> <p>Sauté de veau aux olives / Plat du jour Choux de Bruxelles sautés</p> <p>Chèvre / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Lasagnes de la mer</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme cuite*</p>
Mardi 12 septembre	<p>Macédoine de légumes / Carottes  râpées / Salade verte</p> <p>Poisson pané / Plat du jour Gnocchi pomme de terre sauce crémeuse</p> <p>Saint Moret / Faisselle / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti dindonneau</p> <p>Haricots à la lyonnaises</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*</p>
Mercredi 13 septembre	<p>Melon / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Rognons sauces échalotes / Plat du jour Polenta </p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tarte fromage Ratatouille</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Prunes</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.

<p><b>Jeudi</b> 14 septembre</p>	<p>Salade Asiatique (nouille ) / Choux blanc / Salade verte Porc au caramel / Plat du jour Légumes wok Cotentin aux herbes / Yaourt  Beignets de pommes*</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Gratiné de bœuf  aux courgettes Blé  façon rizotto Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme pruneaux*</p>
<p><b>Vendredi</b> 15 septembre</p>	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte Cabillaud aïoli / Plat du jour Pommes vapeur à l'anglaise Légumes aïoli Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Tortilla  oignons Aubergine parmesane Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p><b>Samedi</b> 16 septembre</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne / Salade verte Etouffé d'agneau ail - citron / Plat du jour Semoule  Cantal / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Jambon braisé à la diable Blettes gratinées Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Raisin</p>
<p><b>Dimanche</b> 17 septembre</p>	<p>Torti  tapenade / Courgettes à la Grecque / Salade verte Pintade façon grand-mère / Plat du jour Poêlée forestière Bleu / Fromage blanc / Yaourt  Dessert frais vanille framboise</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Chipolatas Lentilles ménagères Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Prunes</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.