















Menus du 17 au 23 juillet 2017

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



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














	MIDI	SOIR
Lundi 17 juillet	<p>Salade thon pacifique / Tomate caviar d'aubergine / Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la moutarde / Boulettes de bœuf </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Banane </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Pain de poisson sauce curry</p> <p>Pommes pêcheur</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
Mardi 18 juillet	<p>Céleri rémoulade / Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Bolognaise au bœuf  / Hoki sauce curry</p> <p>Spaghetti  gruyère</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Blettes au jus gratinées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>
Mercredi 19 juillet	<p>Concombre au yaourt / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Foie sauce échalote / Chipolatas</p> <p>Polenta </p> <p>Edam / Yaourt </p> <p>Abricot</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde sauce blanche</p> <p>Champignons sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 20 juillet</p>	<p>Salade tomate houmous / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Tajine de veau aux fruits secs / Brochette de volaille* Semoule de couscous </p> <p>Kiri / Yaourt  Crème Oranaise</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>Hachis de bœuf  aux courgettes</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Vendredi 21 juillet</p>	<p>Salade maïs carotte / Melon / Salade verte</p> <p>Poisson frais du moment rougail / Escalope de veau hachée à la moutarde Gratin Dauphinois</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt  Fraises</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Poêlé campagnarde* Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Samedi 22 juillet</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Poulet rôti / Jambon braisé Poivrons façon piperade</p> <p>Cantal / Yaourt  Pomme </p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>Tarte aux poireaux* Blé créole </p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt  Abricot</p>
<p>Dimanche 23 juillet</p>	<p>Pâté en croûte / Salade Africaine / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau miel et carottes / Colin à la Provençale Brocolis sautés</p> <p>Gouda / Yaourt  Flan chocolat</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre</p> <p>Rosbeef Purée de pois cassés Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Ananas au sirop*</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.