















Menus du 24 au 30 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 24 juillet	<p>Carottes râpées / Salade de pommes de terre / Salade verte</p> <p>Fricassée de dinde citronnée / Cordon bleu</p> <p>Courgettes fraîches sautées</p> <p>Tome Pyrénées / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Banane </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Filet de Hoki sauce dorée</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire cuite</p>
Mardi 25 juillet	<p>Céleri rémoulade / Saucisson sec / Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf aux épices / Côte de porc</p> <p>Semoule  au raisin</p> <p>Saint Paulin / Yaourt </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Ravioli</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pêche</p>
Mercredi 26 juillet	<p>Poireaux vinaigrette* / Salade de concombre / Salade verte</p> <p>Chipolatas / Cuisse de poulet</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Melon</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Omelette  aux champignons</p> <p>Tomate Provençale</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pêche au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 27 juillet</p>	<p>Salade Texane / Salade verte au thon / Salade verte Chili con carne (Bœuf ) / Poisson pané Riz créole Chèvre / Yaourt  Gâteau Texan</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Paupiette de veau braisée Choux fleurs Polonaise Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 28 juillet</p>	<p>Tomate tapenade / Radis beurre / Salade verte Fruits de mer sauce blanche / Andouillette moutarde Spaghetti  Emmental / Yaourt  Melon canari</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Œufs pochés Epinards à la crème Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de pêche*</p>
<p>Samedi 29 juillet</p>	<p>Champignons à la Grecque / Taboulé Libanais (boulgour ) / Salade verte Cuisse de poulet aux herbes / Quenelles Béchamel Salsifis braisés Saint Nectaire / Yaourt Nectarine</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Rôti de porc Petits pois Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pastèque</p>
<p>Dimanche 30 juillet</p>	<p>Salade Grenobloise / Sardines à la tomate / Salade verte Agneau aux 4 épices / Truite aux amandes Flageolets Bleu / Yaourt  Gratin de fruits frais</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Roulé au fromage Légumes piperade Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  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.