



# Menus du 31 juillet au 6 août 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 31 juillet	<p>Salade Lyonnaise / Salade estivale / 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 1 <sup>er</sup> août	<p>Macédoine de légumes / Carottes  râpées / Salade verte</p> <p>Rosbeef cornichons / 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 2 août	<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  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.

<p>Jeudi 3 août</p>	<p>Salade Asiatique / Choux blanc / Salade verte</p> <p>Porc au caramel / Plat du jour Légumes wok</p> <p>Cotentin aux herbes / Yaourt  Beignets de pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Gratiné de bœuf  aux courgettes</p> <p>Blé  façon rizotto</p> <p>Faisselle / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme pruneaux</p>
<p>Vendredi 4 août</p>	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte</p> <p>Cabillaud aioli / Plat du jour Pommes vapeur à l'anglaise Légumes aioli</p> <p>Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tortilla oignons Aubergine parmesane</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Samedi 5 août</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne / Salade verte</p> <p>Etouffé d'agneau ail / citron / Plat du jour Semoule </p> <p>Cantal / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon braisé à la diable Blettes gratinées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Melon</p>
<p>Dimanche 6 août</p>	<p>Torti  tapenade / Courgettes à la Grecque / Salade verte</p> <p>Pintade façon grand-mère / Plat du jour Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc / Yaourt  Dessert frais vanille framboise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Paleron braisé Lentilles ménagères</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pastèque</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.