



# Semaine du 13 au 19 novembre 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 \*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté du jour	Salade de pennes <b>BIO</b> Aux poivrons basilic	Salade crétoise	Radis beurre	Carottes râpées <b>BIO</b>
Plat	Dartois au bœuf <b>BIO</b> Et aux légumes	Côte de porc Lentilles ménagères <b>BIO</b>	Steak haché de veau sauce tomate Polenta <b>BIO</b>	Haut de cuisse de poulet rôti <b>BIO</b> Blé façon risotto <b>BIO</b>	Emietté de poisson avec purée de pommes de terre <b>BIO</b>
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage du jour 	Carré demi sel	Camembert	Fromage du jour 
Dessert	Banane <b>BIO</b>	Prune	Orange <b>BIO</b>	Tarte normande * Pain <b>BIO</b>	Clémentine

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local ou des régions voisines

 Poisson frais du jour



La viande bovine est certifiée d'origine française (VBF) ou Union européenne.

Toutes les recettes contenant de l'huile d'olive sont cuisinées à base d'huile d'olive issue de l'agriculture biologique.

**L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.**