














Menus du 16 au 22 octobre 2017

Les menus sont consultables sur 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 16 octobre	<p>Céleri rémoulade / Sardines à la tomate / Salade verte</p> <p>Sauce Bolognaise au bœuf  / Plat du jour Spaghetti  et râpé</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon braisé au jus</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
Mardi 17 octobre	<p>Beterave  en salade/ Salade verte au thon / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour Ecrasée de pommes de terre </p> <p>Saint Paulin / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Feuilleté au saumon</p> <p>Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop*</p>
Mercredi 18 octobre	<p>Salade Piémontaise / Salade de concombre / Salade verte</p> <p>Etouffé d'agneau ail et citron / Plat du jour Poivrons façon piperade</p> <p>Tome Pyrénées / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Epaule de veau au thym</p> <p>Lentilles ménagère</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 19 octobre</p>	<p>Salade Niçoise / Salade de haricots verts / Salade verte</p> <p>Gardianne de boeuf / Plat du jour</p> <p>Pennes  au pistou</p> <p>Emmental / Yaourt </p> <p>Tropézienne*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Chou farci</p> <p>Gratin de pommes de terre</p> <p>Faisselle / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Prune</p>
<p>Vendredi 20 octobre</p>	<p>Courgette à la Grecque / Terrine printanière / Salade verte</p> <p>Poisson du jour sauce rougail / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Yaourt </p> <p>Compote de poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tarte au fromage*</p> <p>Blettes au jus</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Samedi 21 octobre</p>	<p>Soupe de concombre / Taboulé Oriental (couscous ) / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Ravioli sauce tomate</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 22 octobre</p>	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Crudités vairées / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde au paprika</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire</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.