















# Semaine du 20 au 26 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	haricots verts en salade 	Salade pois chiche	Mélange hongrois	Salade frisée	Velouté potimarron 
Plat	Curry de porc Riz pilaf 	Boulettes de bœuf au jus  Carottes à la crème	Cuisse de canette aux olives Pommes de terre en cubes 	Diot de Savoie au jus Gratin de coquillettes 	Moules à la crème Boulgour façon risotto 
Fromage	Yaourt aromatisé	Tome du Queyras 	Yaourt 		Fromage de l'aigue blanche 
Dessert	Fruit 	Banane 	Orange 	Dessert crémeux aux marrons Pain 	Raisin

 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.