

Semaine du 18 au 22 décembre 2017

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 	Mousse au saumon et à l'aneth	Salade de la plaine	Velouté du jour	Salade de tortis tapenade
Plat	Chipolatas Printanière de légumes	Ballottine de volaille forestière Gratin dauphinois Flan de carottes	Poisson pané Polenta 	Choucroute garnie à la Saucisse et Pommes de terre 	Gratin de courgettes norvégien
Fromage	Fromage du jour 	Petit Champanet	Edam		Yaourt
Dessert	Fruit	Gâteau chocolat et son croustillant	Fruit	Gâteau de semoule Pain 	Compote de poire*

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.