



Menus du 20 au 26 novembre 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 20 novembre	Salade maïs Espagnol / Salade de Haricots verts / Salade verte Curry de porc / Plat du jour Riz pilaf Comté / Yaourt aromatisé / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Quenelle béchamel Embeurré de choux Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Prune
Mardi 21 novembre	Salade de pois chiches / Salade Flamenco / Salade verte Boulettes de boeuf / Plat du jour Carottes à la crème Camembert / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Jambon braisé au jus Gnocchi de semoule Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Kiwi
Mercredi 22 novembre	Mélange Hongrois / Poireaux en salade / Salade verte Tripes Provençales / Plat du jour Pommes de terre Edam / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Tarte oignon* Tomate Provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Poire cuite*



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 23 novembre</p>	<p>Salade frisée / Brocolis en salade/ Salade verte</p> <p>Diots de Savoie / Plat du jour Gratin de coquillettes </p> <p>Kiri / Yaourt  Crèmeux au marron</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Tortillas  aux poivrons Courgettes sautées Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Vendredi 24 novembre</p>	<p>Velouté de potimarron  / Carottes râpées  / Salade verte</p> <p>Moules sauce poulette / Plat du jour Boulgour  façon risotto</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Cuisse de poulet rôtie Choux de Bruxelles Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire</p>
<p>Samedi 25 novembre</p>	<p>Radis beurre / Concombre féta / Salade verte</p> <p>Flan d'épinards aux œufs  / Plat du jour Haricots plats à la tomate</p> <p>Gouda / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Brochette de poisson sauce citron Flageolets Suisse aromatisé / Yaourt  Compote pomme-coing*</p>
<p>Dimanche 26 novembre</p>	<p>Pâté en croûte / Salade forestière / Salade verte</p> <p>Blanquette de veau / Plat du jour Légumes wok</p> <p>Tome noire / Yaourt  Flan vanille aux œufs </p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Gâteau de foies de volaille Pommes de terre et fèves Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</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.