














# Menus du 18 au 24 décembre 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\*.

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 18 décembre	Carottes râpées  / Salade de lentilles / Salade verte Chipolatas Hautes Alpes  / Plat du jour Légumes printaniers Chèvre / Petit suisse/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Salade de fruits*
Mardi 19 décembre	Taboulé Libanais ( boulgour  ) /Coppa / Salade verte Sauté de porc au caramel / Plat du jour Choux Romanesco Kiri / Fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Cordon bleu Coudes au beurre St Moret / Yaourt  Kiwi
Mercredi 20 décembre	Salade de la plaine / Poivrons cuits / Salade verte Rognons à l'échalote / Plat du jour Polenta  Edam / Fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Colin aux baies roses Epinards hachés à la crème Tome noire / Suisse / Yaourt  Poire cuite*














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.

<p>Jeudi 21 décembre</p>	<p>Céleri rémoulade / Salade mimosa / Salade verte Choucroute garnie/ Plat du jour Munster / Fromage blanc / Yaourt  Gâteau de semoule </p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Sauté de dinde citronné Tomate Provençale Demi sel / Faisselle / Yaourt  Clémentine</p>
<p>Vendredi 22 décembre</p>	<p>Concombre / Salade torti  tapenade / Salade verte Feuilleté Scandinave* / Plat du jour Gratin de courgettes Saint Nectaire / Petit suisse/ Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Omelette aux champignons Petits pois Chèvre / Fromage blanc / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Samedi 23 décembre</p>	<p>Salade de Hollande/ Poireaux vinaigrette / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule couscous  Cantal / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Jambon braisé à la diable Blette gratinées Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Compote de pomme *</p>
<p>Dimanche 24 décembre</p>	<p>Salade à la Grecque / Sardine à la tomate / Salade verte Epaule de veau Milanaise / Plat du jour Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse Bleu / Yaourt  Eclair au chocolat*</p>	<p><b>Menu de Noël</b></p> 



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local