














# Menus du 25 au 31 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 25 décembre	<p><b>Menu de Noël</b></p> 	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Seiches sauce tomate Riz créole Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mardi 26 décembre	<p>Salade penne  poivron-basilic / Macédoine mousseline/ Salade verte Côte de porc aux herbes / Plat du jour Lentilles ménagère  Bleu / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Gigot à la sauge Ratatouille Niçoise Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*</p>
Mercredi 27 décembre	<p>Salade Crétoise / Tomate vinaigrette / Salade verte Foie de veau charcutière / Plat du jour Polenta  Carré demi sel / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Bœuf  gratiné de courgettes Riz créole Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 28 décembre</p>	<p>Terrine Océane* / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Suprême de volaille sauce Normande / Plat du jour</p> <p>Blé  façon risotto</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Tarte Normande*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Raviolis au pesto</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pomme*</p>
<p>Vendredi 29 décembre</p>	<p>Chou rouge / Carottes  en salade / Salade verte</p> <p>Emiétté de poisson frais / Plat du jour (purée  )</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Crêpe au fromage* Haricots plats</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Samedi 30 décembre</p>	<p>Salade Piémontaise/Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour Salsifis</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc sauce Orientale</p> <p>Semoule  aux raisins</p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 31 décembre</p>	<p>Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade / Salade verte</p> <p>Pintade Grand Mère / Plat du jour Petits pois</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Panacotta fruits rouges</p>	<p><b>Menu du jour de l'an</b></p> 



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local