



# Menus du 5 au 11 février 2018

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 5 février	Salade Périgourdine/ Salade Yam Yam / Salade verte Pot au feu / Plat du jour Vache qui Rit / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Seiches sauce tomate Riz créole Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Pomme
Mardi 6 février	Salade penne  poivron-basilic / Macédoine mousseline/ Salade verte Côte de porc aux herbes / Plat du jour Lentilles ménagère Bleu / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Gigot au jus Ratatouille Niçoise Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Salade de fruits*
Mercredi 7 février	Salade Crétoise / Tomate vinaigrette / Salade verte Foie de veau charcutière / Plat du jour Polenta Carré demi sel / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Bœuf  gratiné de courgettes Riz créole Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Kiwi



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 8 février</p>	<p>Terrine Océane* / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Filet 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 légumes</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 9 février</p>	<p>Chou rouge / Carottes  en salade / Salade verte</p> <p>Emietté de poisson frais / Plat du jour (purée  )</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au fromage* Haricots plats</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Samedi 10 février</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 légumes</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 11 février</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>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Œuf poché</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</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.