















Semaine du 19 au 23 février 2018


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	Céleri rémoulade	Betteraves  en salade	Concombre au yaourt	Salade niçoise	Velouté du jour maison
Plat	Spaghetti  Au beurre et gruyère sauce bolognaise au bœuf 	Boudin noir aux pommes Ecrasé de pommes de terre fraîches	Merguez Riz créole Piperade de poivrons	Gardianne de bœuf  Pennes  au pistou	Poisson frais du moment rougaille Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Flan vanille caramel *	Tome de vache du Queyras 	Petit suisse 	Fromage de l'Aigue blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit 	Crème au citron meringuée * Pain 	Fruit

 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.