














Menus du 19 au 25 mars 2018

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 19 mars	<p>Salade Périgourdine/ Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Pot au feu / Plat du jour</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Seiches sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mardi 20 mars	<p>Salade penne  poivron-basilic / Macédoine mousseline/ Salade verte</p> <p>Côte de porc aux herbes / Plat du jour</p> <p>Lentilles ménagère  Bleu / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Gigot au jus</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*</p>
Mercredi 21 mars	<p>Salade Crétoise / Tomate vinaigrette / Salade verte</p> <p>Foie de veau charcutière / Plat du jour</p> <p>Polenta  Carré demi sel / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf  gratiné de courgettes</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 22 mars</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 23 mars</p>	<p>Chou rouge / Carottes  en salade / Salade verte</p> <p>Emietté de poisson / 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 24 mars</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 25 mars</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.