















# Semaine du 26 au 30 mars 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\*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	haricots verts en salade 	Salade pois chiche	Mélange hongrois	Salade frisée	Crème de légumes maison
Plat	Curry de porc  Riz pilaf 	Boulettes de bœuf au jus  Carottes à la crème	Paupiette de poisson sauce citron  Pommes de terre en cubes 	Diot de Savoie au jus  Gratin de coquillettes 	Moules à la crème  Boulgour façon risotto 
Fromage	Yaourt aromatisé	Tome du Queyras 	Yaourt 		Fromage de l'aigue blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Fruit	Dessert crémeux aux marrons 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.