














Menus du 26 au 31 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 26 mars	Salade maïs  Espagnol / Salade de Haricots verts  / Salade verte Curry de porc / Plat du jour Riz pilaf  Comté / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Quenelle béchamel Embeurré de choux Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange
Mardi 27 mars	Salade de pois chiches / Salade Flamenco / Salade verte Boulettes de boeuf  / Plat du jour Carottes à la crème Camembert / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon braisé au jus Gnocchi de semoule Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi
Mercredi 28 mars	Mélange Hongrois / Poireaux en salade / Salade verte Tripes Provençales / Plat du jour Pommes de terre  Edam / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tarte oignon Tomate Provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire cuite*



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 29 mars</p>	<p>Salade frisée / Brocolis en salade/ Salade verte</p> <p>Diots de Savoie / Plat du jour Gratin de coquillettes </p> <p>Kiri / Yaourt  Crèmeux au marron</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tortillas aux poivrons Courgettes sautées Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Vendredi 30 mars</p>	<p>Tomate caviar d'aubergine / Carottes râpées  / Salade verte</p> <p>Moules sauce poulette / Plat du jour Boullgur  façon risotto</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Haut de cuisse de poulet rôtie Choux de Bruxelles Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire</p>
<p>Samedi 31 mars</p>	<p>Radis beurre / Concombre féta / Salade verte</p> <p>Flan d'épinards aux œufs / Plat du jour Haricots plats à la tomate</p> <p>Gouda / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Brochette de poisson sauce citron Flageolets Suisse aromatisé / Yaourt  Compote pomme-coing*</p>
<p>Dimanche 1 avril</p>	<p>Pâté en croûte / Salade forestière / Salade verte</p> <p>Cuisse de canette aux olives / Plat du jour Gratin de potiron</p> <p>Tome noire / Yaourt  Flan aux œufs vanille</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Gâteau de foies de volaille Pommes de terre et fèves Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local