












# Menus du 4 au 10 juin 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 4 juin	<p>Salade thon pacifique (riz  / Tomate caviar d'aubergine / Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la moutarde / Plat du jour</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pain de poisson sauce curry</p> <p>Pommes pécheur</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Abricot</p>
	<p><i>Repas 100% Bio</i></p> <p>Carottes râpées  / Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Sauce Bolognaise au bœuf  / Plat du jour</p> <p>Spaghetti  Petit fermier au fruit  </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Blettes au jus gratinées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de poire*</p>
Mardi 5 juin	<p>Concombre au yaourt / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Foie sauce échalote / Plat du jour</p> <p>Polenta  Edam / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde sauce blanche</p> <p>Champignons sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan*</p>
Mercredi 6 juin		


















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.

<p>Jeudi 7 juin</p>	<p>Radis beurre / Tomate houmous / Salade verte</p> <p>Tajine de veau aux fruits secs / Plat du jour</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Crème Oranaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Hachis de bœuf  aux courgettes</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Melon</p>
<p>Vendredi 8 juin</p>	<p>Melon / Salade maïs  carotte / Salade verte</p> <p>Gratin de poisson frais / Plat du jour (Purée de pommes de terre )</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Poêlé campagnarde</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pêche</p>
<p>Samedi 9 juin</p>	<p>Taboulé à l'orientale ( semoule  ) / Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Poulet rôti / Plat du jour</p> <p>Poivrons façon piperade</p> <p>Cantal / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte aux poireaux*</p> <p>Blé créole </p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Compote pomme – coing*</p>
<p>Dimanche 10 juin</p>	<p>Pâté en croûte / Salade Africaine / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau miel et carottes / Plat du jour</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Bavarois framboise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rosbeef</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Ananas au sirop*</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.