













Semaine du 09 au 13 juillet 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	Chou blanc en salade	Salade strasbourgeoise	Salade de la plaine	Tatziki	Céleri rémoulade
Plat	Hachis Parmentier 	Poisson pané Carottes à la béchamel et crème	Cordon bleu Pommes boulangères	Youvetsi  Coquillettes au gruyère 	Curry de légumes de saison Et Haricots verts persillade
Fromage	Tome de vache du Queyras 	yaourt aromatisé	Fromage blanc 	Chèvre	Yaourt 
Dessert	Fruit 	Fruit 	Fruit	Potokalopita gâteau grec à l'orange	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.