








Semaine du 14 au 18 mai 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	Salade de riz BIO Camarguaise	Salade de Hollande	Terrine Océane sauce cocktail	Lentilles en salade BIO	Salade verte bio mimosa BIO
Plat	Cordon bleu Tians de légumes estival	Sauté de volaille à l'estragon Coquillettes BIO	Poulet rôti BIO Pommes de terre vapeur au beurre 	Clafoutis aux œufs et bleu des Alpes  Courgettes sautées BIO	Poisson frais du moment rougaille Blé pilaf semi-complet BIO
Fromage	Yaourt BIO	Tome de vache du Champsaur 	Yaourt BIO	Yaourt du Champsaur sur lit de fruits 	Chèvre de Plampinet 
Dessert	Fruit BIO	Flan vanille*	Fruit		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.