









# Menus du 14 au 20 mai 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 14 mai	Salade Camarguaise ( riz  ) / Radis beurre / Salade verte  Cordon bleu / Plat du jour Tian de légumes estival  Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Flan de foie de volaille Polenta   Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme-pruneaux*
Mardi 15 mai	Concombre vinaigrette / Salade de Hollande / Salade verte  Sauté de poulet à l'estragon / Plat du jour Coquillettes   Camembert / Petit suisse Flan vanille*	Salade verte Potage de légumes Pizza au fromage* Salade verte  Chèvre / Petit suisse Orange
Mercredi 16 mai	Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte  Tripes Provençale / Plat du jour Pommes vapeur   Tome des Pyrénées / Fromage blanc Fruit	Salade verte Potage de légumes Filet de hoki au curry Haricots beurre  Cantal / Fromage blanc Abricot



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 17 mai</p>	<p>Salade de lentilles  / Salade de tomates / Salade verte Clafouti au bleu  / Plat du jour Courgettes sautées Yaourt du Champsaur </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon cuit cornichon Haricots blancs au jus Chèvre / Yaourt  Ananas au sirop*</p>
<p>Vendredi 18 mai</p>	<p>Salade  mimosa / Céleri rémoulade / Salade verte Poisson frais du jour rougail / Plat du jour Blé pilaf  Edam / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Moussaka au bœuf  Cotentin / Petit suisse Kiwi</p>
<p>Samedi 19 mai</p>	<p>Taboulé Oriental (semoule ) / Salade Tunisienne / Salade verte Sauté de porc à la sauge / Plat du jour Haricots plats à la tomate Gouda / Petit suisse Compote de poire*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux fines herbes Petits pois étuvés Saint Paulin / Faisselle Pomme </p>
<p>Dimanche 20 mai</p>	<p>Salade de la plaine / Coppa / Salade verte Sauté de lapin moutarde / Plat du jour Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse Bleu / Fromage blanc Flan chocolat maison</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage* Gratin de choux fleurs Pavé demi sel / Petit suisse Kiwi</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.