



# Menus du 18 au 24 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 18 juin	<p>Salade Lyonnaise / Concombre au yaourt / Salade verte</p> <p>Sauté de veau aux olives / Plat du jour Choux de Bruxelles sautés</p> <p>Chèvre / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Lasagnes de la mer Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de pomme*</p>
Mardi 19 juin	<p>Macédoine de légumes / Carottes  râpées / Salade verte</p> <p>Poisson pané / Plat du jour Gnocchi pomme de terre sauce crémeuse</p> <p>Saint Moret / Faisselle / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de porc Haricots à la lyonnaises Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*</p>
Mercredi 20 juin	<p>Pamplemousse / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Rognons sauce échalote / Plat du jour Polenta </p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tarte fromage* Ratatouille Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan*</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.

<p>Jeudi 21 juin</p>	<p>Salade Asiatique (nouille  ) / Choux blanc / Salade verte Porc au caramel / Plat du jour Légumes wok Cotentin aux herbes / Yaourt  Beignets de pommes*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Gratiné de bœuf  aux courgettes Blé  façon rizotto Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme pruneaux*</p>
<p>Vendredi 22 juin</p>	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte Colin sauce à l'ail / Plat du jour Pommes grenailles Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tortilla oignons Aubergine parmesane Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Samedi 23 juin</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne / Salade verte Sauté de bœuf / Plat du jour Semoule  Cantal / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon braisé à la diable Blettes gratinées Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan*</p>
<p>Dimanche 24 juin</p>	<p>Torti  tapenade / Courgettes à la Grecque / Salade verte Cuisse de pintade petits oignons / Plat du jour Poêlée forestière Bleu / Fromage blanc / Yaourt  Dessert frais vanille framboise</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Chipolatas Lentilles ménagères Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme- coing*</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.