











Semaine du 22 au 25 mai 2018

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves  en salade	Terrine printanière	Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Carottes râpées 
Plat		Couscous au poulet (graine) 	Steak haché de veau à la moutarde Purée de pommes de terre 	Sauté de veau Napolitain Coquillettes 	Lasagnes à la Sicilienne
Fromage		Fromage blanc	Edam	Yaourt 	Fromage Aigue blanche 
Dessert		Fruit	Fruit	Panacotta vanille aux fruits rouges	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.