



Menus du 23 au 29 juillet 2018

Les menus sont consultables sur 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 23 juillet	Carottes râpées / Salade de pommes de terre / Salade verte Fricassée de dinde provençale / Plat du jour Courgettes fraîches sautées Tome Pyrénées / Yaourt aromatisé / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Filet de Hoki sauce dorée Polenta Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Compote de poire*
Mardi 24 juillet	Radis beurre / Saucisson sec / Salade verte Sauté de bœuf aux épices / Plat du jour Semoule au raisin Saint Paulin / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Raviolis sauce blanche Ratatouille Niçoise Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Melon
Mercredi 25 juillet	Poireaux vinaigrette / Salade de concombre / Salade verte Chipolatas / Plat du jour Purée de pommes de terre Gouda / Yaourt Compote de pomme*	Salade verte Potage de légumes Omelette aux champignons Tomate Provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Pêche au sirop*



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 26 juillet</p>	<p>Salade Texane / Salade de Hollande / Salade verte Chili con carne (Bœuf ) / Plat du jour Riz créole Chèvre / Yaourt  Gâteau Texan</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau braisée Choux fleurs Polonaise Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 27 juillet</p>	<p>Tomate tapenade / Céleri rémoulade / Salade verte Oreilles d'âne / plat du jour Cotentin aux herbes / Fromage blanc Yaourt aux framboises </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon de volaille Purée de céleri Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de pêche*</p>
<p>Samedi 28 juillet</p>	<p>Champignons à la Grecque / Taboulé Libanais (boulgour ) / Salade verte Cuisse de poulet aux herbes / Plat du jour Salsifis braisés Saint Nectaire / Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de porc Petits pois Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Abricot</p>
<p>Dimanche 29 juillet</p>	<p>Salade Grenobloise / Sardines à la tomate / Salade verte Gigot crème d'ail / Plat du jour Flageolets Bleu / Yaourt  Tarte aux abricot*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Roulé au fromage Riz / poivrons piperade Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local