














Menus du 13 au 19 Août 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 13 Août	Macédoine sauce mousseline/ Concombre au yaourt sans sel / Salade verte Gigot d'agneau braisé/ Plat du jour Lentilles ménagère  Chèvre / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon blanc Blettes gratinées Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Nectarine
Mardi 14 Août	Betteraves  en salade/ Salade mimosa / Salade verte Couscous au poulet / Plat du jour Semoule couscous  Camembert / faisselle Flan vanille –caramel / Fruit	Salade verte Potage de légumes Hachis de courgettes au bœuf  Blé  pilaf Demi sel / Petit suisse / Yaourt  Pomme 
Mercredi 15 Août	Chou rouge en salade / Terrine printanière* / Salade verte Andouillette / Plat du jour Purée  Edam / fromage blanc Fruit	Salade verte Potage de légumes Tarte oignon Ratatouille Saint Nectaire / Yaourt aromatisé / Yaourt  Poire au sirop*



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 16 Août</p>	<p>Tomate mozzarella-basilic (huile olive  Jambon de volaille / Salade verte Sauté de porc à l'Italienne  / Plat du jour Sapghetti  gruyère Kiri / Fromage blanc / Yaourt  Panacotta vanille - fruits rouges/ Nectaire</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de dindonneau Purée de céleri Bleu / Faisselle / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 17 Août</p>	<p>Carottes râpées  / Salade boulgour  citronnée / Salade verte Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour Champignons persillés Tome des Pyrénées / Petit suisse aromatisé Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Bœuf façon carbonade Flageolets au jus Chèvre / Fromage blanc / Yaourt  Abricot</p>
<p>Samedi 18 Août</p>	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Salade folle / Salade verte Cuisse de pintade aux petits oignons / Plat du jour Brocolis au gratin Cantal / Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Œuf poché à la tomate Polenta  Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Melon</p>
<p>Dimanche 19 Août</p>	<p>Salade Soissonnaise / Salade de thon- haricots verts / Salade verte Sauté de veau / Plat du jour Aubergines à l'Italienne Bleu / fromage blanc Millefeuille*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Moules à la crème Riz créole Gouda / Yaourt  Compote de poire*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local