














Menus du 24 au 30 septembre 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 24 septembre	<p>Macédoine sauce mousseline/ Concombre au yaourt sans sel / Salade verte</p> <p>Ravioli au fromage sauce blanche/ Plat du jour</p> <p>Chèvre / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux champignons Blettes gratinées Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Kiwi</p>
Mardi 25 septembre	<p>Betteraves  en salade/ Salade mimosa / Salade verte Couscous au poulet / Plat du jour Semoule couscous  Camembert / faisselle Flan vanille –caramel* / Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Hachis de courgettes au bœuf  Blé  pilaf Demi sel / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mercredi 26 septembre	<p>Chou rouge en salade / Terrine printanière* / Salade verte Andouillette / Plat du jour Purée  Edam / fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tarte oignon Ratatouille Saint Nectaire  / Yaourt aromatisé / Yaourt  Poire au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 27 septembre</p>	<p>Tomate mozzarella-basilic (huile olive  Jambon de volaille / Salade verte Sauté de porc à l'Italienne  / Plat du jour Crozets Kiri / Fromage blanc / Yaourt  Yaourt framboise </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de dindonneau Purée de céleri Bleu / Faisselle / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 28 septembre</p>	<p>Carottes râpées  / Salade boulgour  citronnée / Salade verte Poisson du moment au basilic / Plat du jour Haricots beurre 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  Pomme </p>
<p>Samedi 29 septembre</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 canari</p>
<p>Dimanche 30 septembre</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

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.