



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 5 au 11 novembre
















Fait dans  
nos cuisines


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 5 novembre	Carottes râpées  / Salade de lentilles/ Salade verte Chipolatas Hautes-Alpes  / Plat du jour Légumes printaniers Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt  Salade de fruits*
Mardi 6 novembre	Betterave en salade  / Coppa Salade verte Sauté de porc  au caramel / Plat du jour Coudes au beurre Kiri / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu* Salsifis au jus St Moret / Yaourt  Raisin
Mercredi 7 novembre	Salade de la plaine( carotte  ) / Fonds d'artichauts/ Salade verte Rognons à l'échalote / Plat du jour Polenta  Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies roses Épinards hachés à la crème Tome noire / Suisse / Yaourt  Compote de pêche*

 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.



Jeudi  
8  
novembre

Concombre / Salade  mimosa/  
Salade verte

Choucroute garnie / Plat du jour

Pommes de terre 

Munster / Fromage blanc / Yaourt 

Gâteau de semoule 

Salade verte  
Potage de légumes

Sauté de dinde citronnée  
Tomate Provençale


Demi sel / Faisselle / Yaourt 

Clémentine

Vendredi  
9  
Novembre



Céleri rémoulade / Salade tortis  tapenade/  
Salade verte

Gratin de légumes et céréales  au chèvre /  
Plat du jour

St Nectaire  / Petit suisse / Yaourt 

Raisin

Salade verte  
Potage de légumes

Omelette aux champignons  
Petits pois

Chèvre / Fromage blanc  
Yaourt 

Kiwi

Samedi  
3  
novembre

Salade de Hollande / Poireaux vinaigrette/  
Salade verte

Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour

Semoule de blé 

Cantal  / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon à la diable  
Blettes gratinées

Faisselle / Yaourt 

Compote pomme \*

Dimanche  
4  
novembre

Salade Grecque / Sardines à la tomate\*/  
Salade verte

Agneau  / Plat du jour

Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Eclair au chocolat\*


Salade verte  
Potage de légumes


Steak haché de bœuf

Aubergine à l'Italienne

St Paulin / Petit suisse / Yaourt 

Banane

 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.