



Semaine du 12 au 18 novembre



Fait dans
nos cuisines

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.





Lundi
12
novembre

MIDI

Céleri rémoulade/ Salade Yam Yam
/Salade verte
Oreilles d'âne (épinards ) / Plat du jour
Vache qui rit / Yaourt 
Fruit

SOIR




Salade verte
Potage de légumes
Hocki façon Sétoise
Riz créole
Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 
Pomme 


Mardi
13
novembre


Salade verte au maïs  /Macédoine mousseline
/ Salade verte
Sauté d'agneau  / Plat du jour
Lentilles ménagères 
Bleu / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Quiche*
Ratatouille Niçoise
Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 
Salade de fruits*

Mercredi
14
novembre

Salade Crétoise / Tomate vinaigrette
/Salade verte
Sauté de volaille Provençale / Plat du jour
Polenta 
Demi sel / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Bœuf 
gratiné de courgettes
Riz créole
Cantal  / Petit suisse / Yaourt 
Kiwi

 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
15
novembre

Terrine Océane* / Radis beurre
8 Salade verte

Sauté de porc  sauce Normande / Plat du jour

Blé  façon risotto

Camembert / Yaourt 

Gâteau de Loulou (pomme 

Salade verte
Potage de légumes

Raviolis au pesto
Gratin de choux fleurs

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Compote de pomme*

Vendredi
16
novembre

Chou rouge / Carottes  en salade
/Salade verte

Emietté de poisson / Plat du jour

Purée 

Chèvre / Yaourt 

Fruit


Salade verte
Potage de légumes

Crêpe au fromage*
Haricots plats

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Orange

Samedi
17
novembre

Salade Piémontaise (pommes de terre )/

Champignons à la Grecque / Salade verte

Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins

Fromage blanc / Faisselle
Yaourt 

Pome cuite*

Dimanche
18
novembre

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade
/Salade verte

Pintade Grand Mère / Plat du jour

Petits pois

Bleu / Yaourt 

Panacotta fruits rouges

Salade verte
Potage de légumes


Œuf dur

Épinards à la crème

Fromage blanc / Faisselle
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.