



















Semaine du 15 au 19 octobre 2018



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Betteraves  en salade	Concombre au yaourt	Salade niçoise	Salade verte maïs et carottes
Plat	Spaghettis  au beurre et gruyère sauce du jardinier	Poulet rôti Écrasé de pommes de terre fraîches 	Poisson pané Riz créole Piperade de poivrons	Gardianne de bœuf  Pennes  au pistou	Poisson  du moment rougaille Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Flan vanille caramel *	Tome de vache du Queyras 	Petit suisse	Chèvre de Plampinet 
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit 	Cake au citron Pain 	Fruit

 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.