



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 29 octobre au 4 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.

MIDI

SOIR

Lundi
29
octobre

Salade pois chiches / Concombre au yaourt
Salade verte

Moussaka au bœuf  / Plat du jour

Vache qui rit / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Gratin de fruits de mer

Riz créole

Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Pomme 

Mardi
30
octobre

Salade verte au thon / Terrine de campagne*
Salade verte

Rizzotto au petit épeautre   / Plat du jour

Pommes de terre Provençales

St Paulin / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Steak haché de bœuf

Ratatouille Niçoise

Chèvre / Petit suisse / Yaourt 

Poire au sirop*

Mercredi
31
octobre

Salade de tomates / Haricots verts
Salade verte

Langue de bœuf ravigote / Plat du jour

Polenta 

Babybel / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit


Salade verte


Potage de légumes

Endives au jambon

Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Ananas

 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
1^{er}
novembre

Salade Izoard (bleu ) / Pamplemousse
Salade verte
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour
Lentilles ménagère 
Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Tortilla aux oignons
Champignons à la crème
Camembert / Yaourt 
Banane / Poire




Vendredi
2
novembre

Salade printanière / Macédoine mousseline
Salade verte
Poisson frais  rougail / Plat du jour
Riz  aux petits légumes
Gouda / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit





Salade verte
Potage de légumes
Brochette de volaille
Purée de céleri
Cotentin / Petit suisse / Yaourt 
Prune


Samedi
3
novembre


Salade Africaine / Chou blanc
Salade verte
Quenelles en béchamel / Plat du jour
Légumes Wok
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Spaghettis  sauce bolognaise
(bœuf )
Faisselle / Yaourt 
Compote pomme-pruneaux*

Dimanche
4
novembre

Salade thon pacific (riz ) / Mélange Hongrois
(carotte ) / Salade verte
Tajine de veau / Plat du jour
Semoule 
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Clafouti poire-chocolat

Salade verte
Potage de légumes
Brochette de poisson sauce citron
Choux de Bruxelles
St Paulin / 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.