



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 3 au 9 décembre



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
3
décembre

Salade Tunisienne / Salade verte  mimosa
/Salade verte
Boulettes Kefta au miel / Plat du jour
Semoule 
Chèvre / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Quiche aux oignons
Courgettes persillées
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Poire


Mardi
4
Décembre




Salade Atlantique / Chou rouge râpé
/Salade verte
Lasagne à la sicilienne / Plat du jour
Cantal  / Faisselle / Yaourt 
Compote de poire*


Salade verte
Potage de légumes
Jambon de volaille
Salsifis sautés
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Banane

Mercredi
5
décembre

Brocolis vinaigrette / Salade Crétoise
/Salade verte
Boudin blanc / Plat du jour
Riz créole
Edam / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Merlu au beurre
Gratin de poireaux
Fromage blanc / Petit
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.

*Menu
Auvergnat*


Jeudi
6
décembre

Poireaux vinaigrette / Saucisson sec 
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 
Yaourt aux framboises 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Cuisse de poulet sauce blanche /
Brocolis sautés
Faisselle / Petit suisse
Yaourt 
Orange


Vendredi
7
décembre

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte
Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre
Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 
Fruit




Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Poire

Samedi
8
décembre

Salade Yam Yam / Champignons à la Grecque
/ Salade verte
Fricassée de dinde aux champignons / Plat du
jour
Coquillettes 
Tome noire / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Œufs durs Florentine
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Salade de fruits*

Dimanche
9
décembre

Pennes  aux poivrons / Tomate vinaigrette
/ Salade verte
Sauté d'agneau  / Plat du jour
Poêlée campagnarde
Camembert / Yaourt 
Tarte poire*

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
(Pommes de terre )
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Orange

 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.