





















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 17 au 21 décembre 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	Carottes  râpées	Betteraves  vinaigrette	Salade de la plaine (carottes )	Mousse de saumon à l'aneth	Velouté du jour
Plat	Chipolatas  Printanière de légumes	Porc au caramel  Coudes au beurre	Poisson pané* Polenta 	Ballotine de volaille Petit gratin de pommes de terre  Flan de carottes 	Gratin de potimarron aux céréales  et chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Tome Izoard 	Edam	Brie	Yaourt 
Dessert	Fruit	Fruit  Pain 	Fruit	Bûche de Noël marron chocolat Clémentine Papillottes 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.