



Semaine du 4 au 10 février 2019



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 4 Février	Radis beurre / Salade Yam Yam /Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Petit suisse aromatisé Kiri / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki façon Sétoise Riz créole Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Pomme 
Mardi 5 février	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 Lorraine Ratatouille Niçoise Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Salade de fruits*
Mercredi 6 février	Terrine Océane* / 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 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
7
février

Salade de pâtes au bleu / Céleri rémoulade
/Salade verte
Sauté de porc  sauce Normande / Plat du jour
Gratin de choux fleurs
Camembert / Yaourt 
Gâteau de Loulou (pomme  

Salade verte
Potage de légumes
Raviolis tomate
Blé  créole
Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 
Compote de pomme*

Vendredi
8
février

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
9
février

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 
Kiwi

Dimanche
10
février

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.