





# Semaine du 04 au 08 mars 2019





Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches	Crème de légumes du jour	Salade de tomates	Salade Izoard (bleu  )	Salade printanière
Plat	Chili con carne (bœuf  ) Riz créole	Petit épeautre   aux légumes façon risotto	Poisson pané Polenta 	Rôti de porc  Lentilles ménagères 	Poisson du moment  rougaille Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Bleu de St Véran 	Fromage blanc 	Petit chèvre de Plampinet 	Tome Izoard 
Dessert	Fruit 	Flan vanille caramel * Pain 	Fruit 	Fruit  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.**