



















Semaine du 25 févr. au 1^{er} mars 2019



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	Salade verte mimosa 	Salade Atlantique	Salade crétoise	Saucisson  Cornichon	Velouté du jour
Plat	Boulettes d'agneau kefta au miel Purée de pommes de terre 	Lasagnes aux légumes (carottes )	Cuisse de canette Riz créole	Etouffée de porc à l'auvergnate  Pommes de terre grenailles au thym 	Soufflé baltique Haricots verts au beurre
Fromage	Bleu de St Véran 	Tome de vache du Champsaur 	Edam	Yaourt aux framboises 	Fromage blanc 
Dessert	Fruit 	Berlingot de pommes  Pain 	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.