


















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 28 janv. au 01 févr. 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	Carottes  râpées	Betteraves  vinaigrette	Salade de la plaine (carottes )	Salade mimosa 	Velouté de carottes 
Plat	Chipolatas  Hautes-Alpes Gratin d'épinards	Porc  au caramel Coudes au beurre	Poisson pané * Polenta 	Choucroute garnie Saucisse Pommes de terre 	Gratin de potimarron aux céréales  et au chèvre
Fromage	Fromage  du jour	Fromage  du jour	Yaourt 	Yaourt 	
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain 	Fruit	Gâteau de semoule  aux raisins 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.