



Semaine du 28 janvier au 3 février



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 28 janvier	Carotte râpées  / Salade de lentilles  / Salade verte Chipolatas  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt  Salade de fruits*
Mardi 29 janvier	Betterave en salade  / Coppa / Salade verte Sauté de porc  au caramel / Plat du jour Coudes au beurre Kiri / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu Brocolis au beurre Suisse/ Saint Moret / Yaourt  Kiwi
Mercredi 30 janvier	Salade de la plaine(carottes  / Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons / Plat du jour Polenta  Edam / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Fromage blanc / Yaourt  Compote de pêche*

 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
31
janvier

Concombre vinaigrette / Salade verte mimosa /
Salade verte
Choucroute / Plat du jour
Pommes vapeur
Munster / Fromage blanc / Yaourt
Gâteau de semoule

Salade verte
Potage de légumes
Fricassée de dinde citronnée
Salsifis au jus
Demi sel/ Faisselle / Yaourt
Clémentine

Vendredi
1^{er}
février



Celeri remoulade /Salade torti tapenade /
Salade verte
Gratin de légumes et céréales au chèvre /Plat
du jour
Saint Nectaire
/ Fromage blanc / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Omelette aux champignons
Petits pois
Chèvre/ Petit suisse/
Yaourt
Kiwi

Samedi
2
février

Choux fleurs en salade/ Poireaux vinaigrette /
Salade verte
Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour
Semoule
Cantal / Fromage blanc /Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Blettes gratinées
Faisselle/ Rondelet / Yaourt
Compote de pomme*

Dimanche
3
février

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate / Salade verte
Moules à la crème / Plat du jour
Boullgour
Bleu / Fromage blanc / Yaourt
Eclair au chocolat*

Salade verte
Potage de légumes
Poireaux au jambon
Gouda / Petit suisse / 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.