



Semaine du 11 au 17 mars 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 11 mars	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 12 mars	Betterave en salade / Mortadelle / Salade verte Hachis parmentier / 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 13 mars	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
14
mars



Concombre à l'huile d'olive  / Poireaux
vinaigrette / 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 
Orange

Vendredi
15
mars




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
Brouillade  à la portugaise
Petits pois
Chèvre/ Petit suisse/
Yaourt 
Kiwi


Samedi
16
mars


Choux fleurs en salade /  mimosa / 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
17
mars

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate / Salade verte
Agneau aux herbes  / 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.