




















Semaine du 06 au 10 mai 2019





Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

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

	 Lundi	Mardi		 Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres au yaourt	Betteraves  en salade		Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Salade boulgour citronnée 
Plat	Raviolis au fromage sauce blanche	Couscous au poulet (semoule) 		Sauté de porc à l'Italienne  Crozets à la crème	Poisson frais  au basilic Haricots beurre persillés
Fromage	Petit chèvre de Plampinet 	Fromage blanc			Fromage Aigue Blanche 
Dessert	Fruit 	Berlingot de pommes  Pain  		Yaourt framboise  Pain  	Millefeuille*

 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.