



Semaine du 15 au 21 avril 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
15
avril

Carottes râpées  / Concombre au yaourt
Salade verte
Chili au bœuf  / Plat du jour
Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Gratin de fruits de mer
Haricots beurre
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Pomme 


Mardi
16
avril




Salade verte au thon / Terrine de campagne*
Salade verte
Petit épeautre   aux légumes / Plat du jour
St Paulin / Faisselle / Yaourt
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Courgettes farcies
Ratatouille Niçoise
Chèvre / Petit suisse / Yaourt
Poire au sirop*

Mercredi
17
avril

Salade de tomates / Haricots verts
Salade verte
Langue de bœuf ravigote / Plat du jour
Gratin Dauphinois
Babybel / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Endives au jambon
Cantal  / Petit
suisse / Yaourt 
Kiwi 

 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
18
avril

Salade Izoard (bleu ) / Pamplemousse
Salade verte
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour
Lentilles ménagère 
Gouda / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Tortilla  aux oignons
Champignons à la crème
Camembert / Yaourt 
Orange




Vendredi
19
avril

Salade printanière / Macédoine mousseline
Salade verte
Poisson frais  rougail / Plat du jour
Riz  aux petits légumes
Fromage de chèvre  / Fromage blanc / Yaourt
Fruit  

Salade verte
Potage de légumes
Escaope de dinde panée
Purée de céleri
Cotentin / Petit suisse / Yaourt 
Crème au chocolat*



Samedi
20
avril


Salade Africaine / Chou blanc
Salade verte
Quenelles en béchamel / Plat du jour
Légumes Wok
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Spaghettis  sauce bolognaise
(bœuf )
Faisselle / Yaourt 
Compote pomme-pruneaux*

Dimanche
21
avril

Crudités variées (carottes ) / Salade de
museau / Salade verte
Agneau aux herbes / Plat du jour
Semoule 
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Dessert de Pâques

Salade verte
Potage de légumes
Tarte au thon
Choux de Bruxelles
St Paulin / Petit suisse / Yaourt 
Kiwi 

 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.