



Semaine du 18 au 24 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 18 mars	Radis beurre / Salade Yam Yam /Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Petit suisse aromatisé Kiri / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki façon Sétoise Riz créole Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Pomme 
Mardi 19 mars	Salade verte au maïs  /Macédoine mousseline / Salade verte Sauté d'agneau  / Plat du jour Lentilles ménagères  Bleu / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Quiche Lorraine Ratatouille Niçoise Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Salade de fruits*
Mercredi 20 mars	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette /Salade verte Sauté de volaille Provençale / Plat du jour Polenta  Demi sel / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Bœuf  gratiné de courgettes 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
21
mars

Salade de pâtes au bleu / Céleri rémoulade
/Salade verte

Sauté de porc  sauce Normande / Plat du jour

Gratin de choux fleurs

Camembert / Yaourt 

Gâteau de Loulou (pomme  

Salade verte
Potage de légumes

Raviolis tomate
Blé  créole

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Compote de pomme*

Vendredi
22
mars

Chou rouge / Carottes  en salade
/Salade verte

Emietté de poisson / Plat du jour

Purée 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 


Salade verte
Potage de légumes

Crêpe au fromage*
Haricots plats

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Orange

Samedi
23
mars

Salade Piémontaise (pommes de terre )/
Champignons à la Grecque / Salade verte

Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins

Fromage blanc / Faisselle
Yaourt 

Kiwi

Dimanche
24
mars

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade
/Salade verte

Pintade Grand Mère / Plat du jour

Petits pois


Bleu / Yaourt 

Panacotta fruits rouges

Salade verte
Potage de légumes


Œuf dur

Épinards à la crème

Fromage blanc / Faisselle
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.