





















Semaine du 13 au 17 mai 2019




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

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Chou blanc en salade	Salade Strasbourgeoise	Salade de la Plaine	Courgettes à la grecque	Céleri rémoulade
Plat	Hachi Parmentier 	Sauté de volaille à l'estragon Haricots verts persillade	Cordon bleu* Pommes de terre  boulangères	Youvetsi  Coquillettes au gruyère 	Curry de légumes de saison Riz 
Fromage	Fromage de vache du Queyras 	Yaourt aromatisé	Fromage blanc 	Chèvre de Plampinet 	Yaourt 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain  	Fruit	Potokalopita gâteau grec à l'orange Pain  	Fruit

 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.