























Semaine du 10 au 14 juin 2019




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

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

		Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée		Salade de Hollande	Terrine océane sauce cocktail	Taboulé à l'orientale (semoule )	Céleri rémoulade
Plat		Curry d'agneau  Coquillettes  au gruyère	Poulet rôti Pommes de terre  vapeur au beurre	Clafoutis aux œufs  et bleu des Alpes  Courgettes sautées	Poisson frais  du moment sauce rougaille Blé pilaf semi complet 
Fromage		Tome de vache du Champsaur 	Yaourt 	Fromage de l'Aigue Blanche 	Fromage blanc 
Dessert		Flan vanille* Pain  	Fruit 	Cake au citron 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.