



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 10 juin au 16 juin



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
10
juin




Salade camargaise (riz ) / Salade Grecque /
Salade verte
Moussaka (bœuf ) / Plat du jour
Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit



Salade verte
Potage de légumes
Rôti de dindonneau
Polenta 
Fromage blanc / Babybel/ Yaourt 
Compote pomme-pruneaux*

Mardi
11
juin


Concombre vinaigrette / Tomate houmous
/Salade verte
Curry d'agneau  / Plat du jour
Coquillettes 
Camembert / Faisselle / Yaourt 
Fruit 


Salade verte
Potage de légumes
Pizza
Petit suisse / Chèvre / Yaourt 
Melon

Mercredi
12
juin

Chou rouge / Terrine océane / Salade verte
Tripes provençales  / Plat du jour
Pommes vapeur 
Tome / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Filet de Hoki sauce curry
Haricots beurres persillés
Fromage blanc / Cantal 
Yaourt 
Orange

 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

13

juin



Taboulé oriental (semoule  / Radis
/ Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Fromage blanc / Yaourt 

Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes

Jambon froid cornichon

Haricots blancs

Chèvre / Yaourt 

Poires au sirop*

Vendredi

14

juin

Salade verte aux graines  / Céleri rémoulade /
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Blé pilaf 

Edam / Fromage blanc / Yaourt 

Fraises

Salade verte

Potage de légumes

Sauté de volaille à l'estragon

Gratin de chou fleur

Cotentin / Petit
suisse aromatisé / Yaourt 

Kiwi 

Samedi

15

juin

Salade alsacienne (PDT ) / Salade de
Nathalie (Chèvre ) / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour

Haricots plats à la tomate

Gouda / Yaourt 

Compote de poire*

Salade verte

Potage de légumes

Omelette  aux fines herbes

Petits pois


Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 

Pommes 

Dimanche

16

juin

Salade de la plaine (carottes ) / Coppa /
Salade verte

Sauté de lapin moutarde / Plat du jour

Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc

Sorbet*

Salade verte


Potage de légumes


Crêpes au fromage*

Ratatouille

Demi sel / Petit suisse / Yaourt 

Abricots

 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.