



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 1^{er} au 7 juillet 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 1er juillet	Thon pacifique (riz ) / Carotte râpées  / Salade verte Sauté de porc  / Plat du jour Courgettes sautées Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Pain de poisson Pommes du pêcheur  Fromage blanc / Emmental Yaourt  Pêche
Mardi 2 juillet 	Salade de pois chiches / Œuf durs / Salade verte Sauce jardinière / Plat du jour Spaghetti  Camembert / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon cornichon Blettes au jus gratinés Carré frais / Yaourt  Compote de poire*
Mercredi 3 juillet	Concombre au yaourt / Macédoine / Salade verte Foie échalotte / Plat du jour Polenta  Edam / fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Crêpes au fromage* Champignons Babybel / Petit suisse / Yaourt  Flan au chocolat

 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
4
juillet

Salade tunisienne / Radis beurre
/ Salade verte

Tajine de bœuf  / Plat du jour

Semoule de couscous 

Kiri /

Gateau aux fromage blanc / Yaourt 

Salade verte
Potage de légumes

Paupiette de veau
Carottes à la crème

Faisselle / Tome / Yaourt 
Nectarine

Vendredi
5
juillet

Céleri rémoulade / Salade de maïs  carotte 
/ Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Purée de pomme de terre  carotte

Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Omelette  aux fines herbes
Gratin de courgettes
Fromage blanc / Chèvre
Yaourt 
Banane

Samedi
6
juillet

Taboulé à l'oriental (semoule ) / Yam yam
/ Salade verte

Cuisse de poulet grillée / Plat du jour

Poêlée campagnarde

Cantal  / Petit suisse / yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Tartes aux poireaux *
Blé créole 
Yaourt aromatisé / St paulin
Yaourt 
Compote pomme-coing*

Dimanche
7
juillet

Pâté en croûte* / Salade Africaine
/ Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour

Bocoli sauté

Gouda / Fromage Blanc / Yaourt 

Crème glacée

Salade verte
Potage de légumes
Dindonneaux sauce blanche
Purée de pois cassés
Tome / Petit suisse
Yaourt 
Ananas au sirop*

 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.