



Semaine du 1er au 7 juillet 2019

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

Thon pacifique (riz 🕮) / Carotte râpées / Salade verte



Courgettes sautées

Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt

Fruit 🕮

Pommes du pêcheur | | | | | |

Fromage blanc / Emmental Yaourt @0

SOIR

Salade verte

Potage de légumes

Pain de poisson

Pèche

Mardi

Lundi

1er

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 100

Compote de poire*

Mercredi juillet

Concombre au yaourt / Macédoine /

Salade verte

Foie échalotte / Plat du jour

Polenta **BIO**



Edam / fromage blanc/ Yaourt @10 Fruit

Salade verte Potage de légumes

Crêpes au fromage* Champignons Babybel / Petit suisse / Yaourt 🕮

Flan au chocolat

BIO 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.



Salade tunisienne / Radis beurre / Salade verte

Tajine de bœuf / Plat du jour

Semoule de couscous (BIO)

Kiri /

Gateau aux fromage blanc / Yaourt 🕕

Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau Carottes à la crème

Faisselle / Tome / Yaourt (BIO)

Nectarine

Vendredi juillet

Céleri rémoulade / Salade de mais @carotte / Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Purée de pomme de terre @carotte

Saint Nectaire (6) / Petit suisse / Yaourt (810)

Fruit

Salade verte Potage de légumes

Omelette aux fines herbes Gratin de courgettes

Fromage blanc / Chèvre Yaourt Blo

Banane

Samedi juillet

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

Cuisse de poulet grillée / Plat du jour Poêlée campagnarde

Cantal / Petit suisse / yaourt (BIO) Fruit

Salade verte Potage de légumes

Tartes aux poireaux * Blé créole 🕮

Yaourt aromatisé / St paulin Yaourt **BO**

Compote pomme-coing*

Dimanche 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

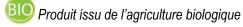
Dindonneaux sauce blanche

Purée de pois cassés

Tome / Petit suisse

Yaourt 100

Ananas au sirop*





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.