



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 22 au 28 juillet



Fait dans  
nos cuisines

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://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  
22  
juillet



Salade pomme de terre  saucisse / Céleri  
rémoulade / 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  
23  
juillet

Choux rouge / Térine océane  
/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  
24  
juillet

Concombre vinaigrette / Tomates houmous /  
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 

Abricot

 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  
25  
juillet



Taboulé oriental (semoule  / Radis  
/ Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Fromage blanc / Yaourt 

Gateau au yaourt

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon froid cornichon

Haricots blancs

Edam / Yaourt 

Poires au sirop\*

Vendredi  
26  
juillet

Salade verte aux graines  / Salade à la  
grecque / Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Blé pilaf 

Chèvre / 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  
27  
juillet

Salade camarguaise / Salade de tomate au 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 

Pêche

Dimanche  
28  
juillet

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

Sauté de lapin moutarde / Plat du jour

Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc / Yaourt

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.