



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 24 au 30 juin 2019



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  
24  
juin


Chou blanc / Salade bastiaise  
/Salade verte

Hachi parmentier ( bœuf  purée  /  
Plat du jour


Petit suisse /Gruyère / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Clafoutis au fromage  
Tomates provençales

Babybel  
Fromage blanc /Yaourt   
Compote de pêche\*

Mardi  
25  
juin

Salade stasbourgeoise ( pomme de terre   
/Salade flamenco / Salade verte


Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour  
Haricots verts persillade

Tome / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Filet de hoki à la sétoise  
Blé créole   
Chèvre / Faiselle / Yaourt   
Kiwi 



Mercredi  
26  
juin

Salade de la plaine ( carottes  /Salade  
Forestière / Salade verte


Langue sauce piquante / Plat du jour  
Coquillette 

Cantal  / Suisse / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Feuilleté aux champignons  
Ratatouille  
Bleu / Fromage blanc  /Yaourt   
Pêches 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.

Jeudi  
27  
juin



Courgettes à la grecque / Tatziki  
/ Salade verte

Youvetzi agneau  / Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre de plampinet  / Yaourt 

Potokalopita

Salade verte  
Potage de légumes

Œufs durs


Epinards hachés à la crème

Camembert / Petit suisse/ Yaourt 

Banane

Vendredi  
28  
juin



Salade  mimosa / celeri rémoulade  
/ Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale


Gnocchi

Gouda / Petit suisse/

Yaourt 

Compote de pomme coing\*

Samedi  
29  
juin

Farfalles  tapenade / Tomate houmous  
/ Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte

Potage de légumes

Paupiette de saumon

Polenta 

Tome / Suisse/

Yaourt 

Abricot

Dimanche  
30  
juin

Rillettes de porc\* / Salade crètoise  
/ Salade verte

Poulet basquaise / Plat du jour

Riz

Bleu / Yaourt 

Clafoutis aux pêches


Salade verte  
Potage de légumes


Jambon braisé

Salsifis

St paulin / Yaourt 

Nectarine

 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.