



Semaine du 24 au 30 juin 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.







		BIO BIO
	MIDI	SOIR
Lundi 24 juin	Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte Hachi parmentier (bœuf purée lo / Plat du jour Petit suisse /Gruyére / Yaourt lo Fruit	Salade verte Potage de légumes Clafoutis au fromage Tomates provençales Babybel Fromage blanc /Yaourt (10) Compote de pèche*
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	Salade verte Potage de légumes Filet de hoki à la sétoise Blé créole BO Chèvre / Faisselle / Yaourt Kiwi BO
Mercredi 26	Salade de la plaine (carottes (10) /Salade Forestière / Salade verte Langue sauce piquante / Plat du jour	Salade verte Potage de légumes Feuilleté aux champignons

juin

Coquillette (110)

Cantal (6) / Suisse / Yaourt (810)

Fruit

Ratatouille

Bleu / Fromage blanc (1997)/Yaourt (1997)

Pèches au sirop*



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.

Jeudi 27 juin

Courgettes à la grecque / Tatziki / Salade verte

Youvetzi agneau Filat du jour

Pommes boulangères [500]

Chèvre de plampinet // Yaourt 🐵 **Potokalopita**

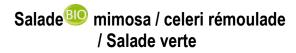
Salade verte Potage de légumes

Œufs durs Epinards hachés à la crème

Camembert / Petit suisse/ Yaourt

Banane

Vendredi 28 juin



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 100

Compote de pomme coing*

Salade verte

Potage de légumes

Paupiette de saumon

Polenta 🕮

Samedi 29 iuin

Farfalles tapenade / Tomate houmous / Salade verte Sauté de veau au citron / Plat du jour Embeurré de choux

Fruit Terro

Saint Nectaire (/ Yaourt 🕮

Tome / Suisse/

Yaourt **BO**

Abricot

Dimanche 30 juin

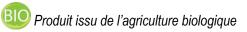
Rillettes de porc* / Salade crètoise / Salade verte Poulet basquaise / Plat du jour Riz Bleu / Yaourt 🕮

Clafoutis aux pêches

Salade verte Potage de légumes Jambon braisé **Salsifis** St paulin / Yaourt

Nectarine







Produit 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.