



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 2 au 8 septembre



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
2
septembre



Salade pomme de terre  jambon / 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
3
septembre

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
4
septembre

Concombre vinaigrette / Tomates houmous /
Salade verte
Tripes provençales  / Plat du jour
Pommes vapeur 
Tome / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Filet de Hoki crème de persil
Haricots beurres persillés
Fromage blanc / Cantal 
Yaourt 
Prunes

 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
5
septembre



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 de dinde cornichon

Haricots blancs

Edam / Yaourt 

Poires au sirop*

Vendredi
6
septembre

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

Poisson  rougaille / Plat du jour

Blé pilaf 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Melon jaune

Salade verte

Potage de légumes

Sauté de volaille à l'estragon

Gratin de chou fleur

Cotentin / Petit
suisse aromatisé / Yaourt 

Kiwi 

Samedi
7
septembre

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
8
septembre

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 

Prunes

 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.