



Semaine du 5 au 11 aout 2019






















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 5 aout	<p>Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte</p> <p>Hachi parmentier (bœuf  purée  Plat du jour</p> <p>Petit suisse /Gruyère / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Clafoutis  au fromage Tomates provençales</p> <p>Babybel Fromage blanc /Yaourt </p> <p>Compote de pêche*</p>
Mardi 6 aout	<p>Salade stasbourgeoise (pomme de terre  /Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour Haricots verts persillade</p> <p>Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki à la sétoise Blé créole </p> <p>Chèvre / Faiselle / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
Mercredi 7 aout	<p>Salade de la plaine (carottes ) /Salade Forestière / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour Coquillette </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons Ratatouille(courgette  </p> <p>Bleu / Fromage blanc  /Yaourt </p> <p>Pêches au sirop*</p>

 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.

<p>Jeudi 8 aout</p> 	<p>Courgettes  à la grecque / Tatziki /Salade verte</p> <p>Youvetzi agneau  Plat du jour</p> <p>Pommes boulangères </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Potokalopita</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Œufs durs Epinards hachés à la crème Camembert / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 9 aout</p> 	<p>Salade  mimosa / celeri rémoulade /Salade verte</p> <p>Curry de légumes / Plat du jour</p> <p>Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Boulette d'agneau à l'orientale Gnocchi Gouda / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>Compote de pomme coing*</p>
<p>Samedi 10 aout</p>	<p>Farfalles  tapenade / Tomate houmous/ Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour</p> <p>Embeurré de choux</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Paupiette de saumon Polenta </p> <p>Tome / Suisse/ Yaourt </p> <p>Abricot</p>
<p>Dimanche 11 aout</p>	<p>Rillettes de porc* / Salade crètoise /Salade verte</p> <p>Poulet basquaise / Plat du jour</p> <p>Riz</p> <p>Bleu / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Clafoutis aux pêches</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon braisé Salsifis St paulin / Yaourt </p> <p>Nectarine</p>

 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.