



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 29 juillet au 4 août



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  
29  
juillet



Macédoine de légumes / Concombre au yaourt /  
Salade verte  
Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour  
Chèvre / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Quiche sans pâte  
Blettes gratinées  
Fromage blanc / Emmental  
Yaourt   
Melon

Mardi  
30  
juillet

Betterave en salade / Salade pacifique ( riz   
/ Salade verte  
Couscous au poulet / Plat du jour  
Semoule   
Camembert / Faisselle / Yaourt   
Flan vanille caramel\*

Salade verte  
Potage de légumes   
Bœuf gratiné de courgettes   
Suisse/ Demi sel / Yaourt   
Pomme

Mercredi  
31  
juillet

Terrine printanière\* / Choux rouge /  
Salade verte  
Chipolatas / Plat du jour  
Puree   
Edam / Fromage blanc / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes   
Tarte aux oignons( courgette   
Ratatouille  
St nectaire / Yaourt   
Poire 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  
1<sup>er</sup>  
juillet



Tomate mozzarella au basilic / Maquereaux à la moutarde\* / Salade verte

Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour  
Spaghetti 

Kiri / Fromage blanc / yaourt 

Panacotta fruits rouges

Salade verte  
Potage de légumes

Volaille gratinée au four  
Purée de céleri

Bleu / Faisselle / Yaourt 

Banane

Vendredi  
2  
juillet

Salade de boulgour  / Carottes rapées   
Salade verte

Poisson  sauce basilic / Plat du jour

Haricots beurre

Tome / Suisse aromatisés / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Paupiette de veau

Flageolets

Chèvre/ Fromage blanc/ Yaourt 

Compote de pomme\*

Samedi  
3  
juillet

Salade folle (carotte  / Salade de museau /  
Salade verte

Cuisse de pintade sauce petits oignons /  
Plat du jour

Brocolis en gratin

Cantal  / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Œufs pochés à la tomate

Polenta 

Suisse/ St paulin / Yaourt 

Pomme 

Dimanche  
4  
juillet

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts /  
Salade verte

Sauté de veau au jus / Plat du jour

Aubergines italienne

Bleu / Fromage blanc /

Millefeuille \*

Salade verte  
Potage de légumes

Merlu sauce au curry

Riz créole

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Compote de poire\*

 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.