



# Semaine du 23 au 29 septembre



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
<b>Lundi</b> 23 septembre	Thon pacifique (riz  ) / Carotte râpées  /Salade verte Sauté de porc  / Plat du jour Courgettes sautées Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Pain de poisson Petit pois Fromage blanc / Emmental Yaourt  Poire
<b>Mardi</b> 24 septembre 	Salade de pois chiches / Œuf durs / Salade verte Sauce jardinière / Plat du jour Spaghetti  Camembert / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon cornichon Carottes à la crème Carré frais / Yaourt  Compote de pomme pruneaux*
<b>Mercredi</b> 25 septembre	Concombre au yaourt / Macédoine / Salade verte Foie échalotte / Plat du jour Polenta  Edam / fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Crêpes au fromage* Champignons Babybel / Petit suisse / Yaourt  Flan au chocolat

 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  
26  
septembre

Salade tunisienne / Radis beurre  
/ Salade verte  
Steak haché de bœuf  / Plat du jour  
Semoule de couscous   
Kiri / Yaourt   
Gâteau au fromage blanc/ miel

Salade verte  
Potage de légumes  
Paupiette de veau  
Blettes au jus gratinés  
Faisselle / Tome / Yaourt   
Prune

Vendredi  
27  
septembre

Céleri rémoulade / Salade de maïs  carotte   
/ Salade verte  
Gratin de poisson / Plat du jour  
Purée de pomme de terre  carotte  
Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Quenelle provençale  
Gratin de courgettes  
Fromage blanc / Chèvre  
Yaourt   
Banane

Samedi  
28  
septembre

Taboulé à l'oriental (semoule ) / Yam yam /  
Salade verte  
Cuisse de poulet grillée / Plat du jour  
Poêlée campagnarde  
Cantal  / Petit suisse / yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Tartes aux poireaux  
Blé créole   
Yaourt aromatisé / St paulin  
Yaourt   
Compote poire\*

Dimanche  
29  
septembre

Pâté en croûte\* / Salade Africaine  
/ Salade verte  
Agneau aux herbes  / Plat du jour  
Bocoli sauté  
Gouda / Fromage Blanc / Yaourt   
Crème glacée

Salade verte  
Potage de légumes  
Dindonneaux sauce blanche  
Purée de pois cassés  
Tome / Petit suisse  
Yaourt   
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.