



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 23 au 29 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 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
Mardi 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*
Mercredi 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.