




















# Semaine du 04 au 08 novembre 2019




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\*.

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté du jour	Salade maïs et carottes 	Terrine océane sauce cocktail	Salade de tortis au bleu	Carottes râpées 
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Ragoût d'agneau  aux carottes  Lentilles  ménagères	Sauté de volaille sauce provençale Polenta 	Sauté de porc  Normand Choux fleurs sautés	Parmentier de poisson 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Bleu de St Véran 	Carré frais	Yaourt 	Fromage de l'Aigue Blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit Pain 	Fruit 	Cake au citron Pain 	Berlingot de pommes 

 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.**