



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 11 au 17 novembre 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 11 novembre	<p>Coleslow (carotte ) / Haricots verts </p> <p>/Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Comte  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté saumon*</p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse</p> <p>Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi 12 novembre	<p>Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Crumble de légumes (farine ) / Plat du jour</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchi de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse</p> <p>Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
Mercredi 13 novembre	<p>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre cubes </p> <p>Edam / fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Tomate Provençale</p> <p>Emmental / Petit suisse /Yaourt</p> <p>Compote de poire*</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.



Jeudi 14 novembre	Fonds artichauts/ Radis beurre / Salade verte Chippolata Hautes-Alpes  / Plat du jour Gratin de coquillettes  Kiri /Yaourt  Crèmeux au marron	Salade verte Potage de légumes Omelette  aux champignons Courgettes sautées Faisselle / Bleu / Yaourt  Kiwi
Vendredi 15 novembre	Carottes râpées  / Tomate crème lentilles corail /Salade verte Gratin de fruit de mer / Plat du jour Boulgour  façon risotto Saint Nectaire  / Petit suisse/Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Poulet au thym Purée de potiron Fromage blanc / Chèvre Yaourt  Poire
Samedi 16 novembre	Salade Indonésienne (carotte ) / Concombre à la Féta / Salade verte Merguez / Plat du jour Flageolets Gouda / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Flan d'épinard aux oeufs  Haricots plats à la tomate Petit suisse / St paulin Yaourt  Compote pomme-coing*
Dimanche 17 novembre	Pâté en croûte* / Salade forestière / Salade verte Cuisse de canette à l'arlesienne / Plat du jour Pommes de terre  et fèves Tome / Fromage Blanc / Yaourt  Beignet aux pommes*	Salade verte Potage de légumes Quenelle béchamel Fondue de poireaux Cantal  / Petit suisse Yaourt  Banane

 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.