



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 21 au 27 octobre 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
21
octobre



Salade de pois chiches / Concombre au yaourt
Salade verte
Semoule de maïs à la tomate et au bleu  /
Plat du jour
Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit



Salade verte
Potage de légumes
Gratin de fruits de mer
Haricots beurre
Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt 
Pomme 

Mardi
22
octobre

Salade verte au thon / Terrine de campagne*
Salade verte
Poulet rôti / Plat du jour
Gratin Dauphinois
St Paulin / Faisselle / Yaourt
Fruit 


Salade verte
Potage de légumes
Courgettes farcies
Ratatouille Niçoise
Chèvre / Petit suisse / Yaourt
Poire au sirop*

Mercredi
23
octobre

Salade de tomates / Haricots verts
Salade verte
Langue de bœuf ravigote / Plat du jour
Coquillettes 
Babybel / Fromage blanc / Yaourt 
Compote de pomme*

Salade verte
Potage de légumes
Endives au jambon
Cantal  / Petit suisse / Yaourt 
Kiwi

 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.

Menu
Hautes-Alpes


Jeudi
24
octobre

Salade Izoard (bleu ) / Pamplemousse
Salade verte
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour
Lentilles ménagère 
Gouda / Yaourt 
Fruit 




Salade verte
Potage de légumes
Tortilla  aux oignons
Champignons à la crème
Camembert / Yaourt 
Poire 




Vendredi
25
octobre

Salade composée / Macédoine mousseline
Salade verte
Poisson frais  rougail / Plat du jour
Riz  aux petits légumes
Fromage Chavroux / Fromage blanc / Yaourt
Fruit  

Salade verte
Potage de légumes
Escaope de dinde panée
Purée de céleri
Cotentin / Petit suisse / Yaourt 
Crème au chocolat*


Samedi
26
octobre


Salade Africaine / Chou blanc, carotte  aux
agrumes / Salade verte
Quenelles en béchamel / Plat du jour
Légumes Wok
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Spaghettis  sauce bolognaise
(bœuf )
Faisselle / Yaourt 
Compote pomme-pruneaux*

Dimanche
27
octobre

Crudités variées (carottes ) / Salade de
museau / Salade verte
Tajine de volaille aux fruits / Plat du jour
Semoule 
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Dessert chocolat-poire

Salade verte
Potage de légumes
Tarte au thon
Choux de Bruxelles
St Paulin / Petit suisse / Yaourt 
Kiwi

 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.