



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 09 au 15 décembre 2019



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
Lundi 09 décembre	Carotte râpées  / Salade de lentilles Salade verte Saucisse de Montbardon  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt Salade de fruits*
Mardi 10 décembre	Betterave en salade  / Mortadelle Salade verte Hachis parmentier   / Plat du jour Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Omelette  aux champignons Brocolis au beurre Suisse/ Saint Moret / Yaourt Kiwi
Mercredi 11 décembre	Salade de la plaine( carottes )/ Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons / Plat du jour Polenta Edam / Fromage blanc / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / Yaourt Compote de pêche*

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  
12  
décembre



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /  
Salade verte  
Choucroute / Plat du jour  
Pommes vapeur   
Munster / Fromage blanc / Yaourt   
Tarte Alsacienne\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Fricassée de dinde citronnée  
Salsifis au jus  
Demi sel/ Faisselle / Yaourt   
Clémentine

Vendredi  
13  
décembre



Celeri remoulade / Salade torti tapenade /  
Salade verte  
Gratin de légumes et céréales au chèvre / Plat  
du jour  
Saint Nectaire / Suisse / Yaourt   
Compote de poire

Salade verte  
Potage de légumes  
Brouillade à la portugaise  
Petits pois  
Chèvre/ Petit suisse/  
Yaourt   
Pomme

Samedi  
14  
décembre

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /  
Salade verte  
Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour  
Semoule   
Cantal / Fromage blanc / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Paupiette de veau  
Blettes gratinées  
Suisse / St Paulin / Yaourt   
Compote de pomme\*

Dimanche  
15  
décembre

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la  
tomate / Salade verte  
Andouillette aux herbes / Plat du jour  
Boullgur   
Bleu / Fromage blanc / Yaourt   
Eclair au chocolat\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Poireaux au jambon   
Gouda / Fromage blanc / 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.