

























# Semaine du 13 au 17 janvier 2020




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	Salade de pois chiches	Crème de légumes du jour	Salade de tomates	Salade Izoard (bleu  )	Salade composée du jour
Plat	Semoule  maïs bleu  et tomate	Poulet rôti Gratin dauphinois (pommes de terre  )	Cordon bleu Coquillettes  semi complet	Roti porc  Lentilles ménagères 	Poisson  rougaille Riz aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Faisselle	Tome des chalets 	Fromage blanc 	Petit suisse	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Berlingot de pommes 	Fruit Pain  	Fruit 	Fruit  Pain  	Fruit 

 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.**