















Semaine du 16 au 20 décembre 2019




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières *.

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	 Vendredi Repas de Noël
Entrée	Velouté du jour	Salade maïs et carottes 	Terrine océane sauce cocktail	Salade de tortis au bleu	Verrine de tomates et crevettes citronnée
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Ragoût de chevreau  tomate Lentilles  ménagères	Sauté de volaille sauce provençale Polenta 	Sauté de porc Normand  Choux fleurs sautés	Gourmandin poulet sur canapé sauce aux marrons Pommes forestières Flan de carottes
Fromage	Petit suisse aromatisé	Bleu de St Véran 	Carré frais	Faisselle	
Dessert	Fruit 	Fruit Pain 	Fruit 	Cake au citron Pain 	Clémentine Bûche de Noël crème de marron et chocolat Papillotes Champomy

 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.