

# Semaine du 20 au 24 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\*.

		Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Carottes râpées 	Betteraves  vinaigrette	Salade de la plaine (carottes  )	Concombres à l'huile d'olive 	Salade de tortis  tapenade
Plat	Saucisse de Montbardon  Epinards en gratin	Hachi parmentier (bœuf  )	Cuisse de poulet aux légumes Polenta 	Choucroute garnie Saucisse Pommes de terre 	Gratin de potimarron aux céréales  et au chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Tome de montagne carline 	Edam	Yaourt 	Tome de vache du Champsaur 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain 	Fruit	Tarte Alsacienne Pain 	Berlingot de pommes  Biscuit mou

 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.**