



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 30/12 au 05/01/2020



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  
30  
décembre



Céleri rémoulade / Œufs mimosa  
/Salade verte  
Sauce jardinière / Plat du jour  
Spaghettis  et râpé  
Kiri / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Jambon braisé à la moutarde  
Purée de céleri  
Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt   
Banane

Mardi  
31  
Décembre

Réveillon



Salade verte au thon/ Haricots verts en salade  
/Salade verte  
Merlu sauce provençale / Plat du jour  
Semoule de blé   
Saint Paulin / Yaourt aromatisé  
Fruit 



Menu Réveillon

Mercredi  
1er  
Janvier

Jour de  
l'an

2020  
happy new year

Menu Jour de l'an

Salade verte  
Potage de légumes  
Cuisse de poulet  
Lentilles ménagère   
Fromage blanc / Cantal  /  
Yaourt   
Pomme 

 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.

<p><b>Jeudi</b> 2 janvier</p>	<p>Fonds d'artichauts / Betteraves  / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour</p> <p>Ecrasée de pommes de terre </p> <p>Emmental / Petit suisse</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Chou farci au boeuf </p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p><b>Vendredi</b> 3 janvier</p>	<p>Poireaux en salade / Salade maïs , carotte  / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Haricot vert persillés</p> <p>Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
<p><b>Samedi</b> 4 janvier</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Ravioli sauce tomate</p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
<p><b>Dimanche</b> 5 janvier</p>	<p>Salade Lyonnaise (PdT ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc</p> <p>Galette frangipane*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pêches*</p>

 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.