



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 1 au 7 juin 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
<b>Lundi</b> 1 <sup>er</sup> juin	<b>Chou blanc / Salade bastiaise</b> /Salade verte <b>Hachi parmentier</b> ( bœuf  purée  /Plat du jour <b>Petit suisse /Gruyère / Yaourt</b>  Fruit	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Clafoutis</b>  au fromage  <b>Tomates provençales</b> <b>Babybel</b> <b>Fromage blanc /Yaourt</b>  <b>Gâteau de semoule*</b>
<b>Mardi</b> 2 juin	<b>Salade stasbourgeoise</b> ( pomme de terre  /Salade flamenco / Salade verte <b>Sauté de volaille à l'estragon</b> / Plat du jour <b>Haricots verts persillade</b> <b>Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt</b>  Fruit	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Filet de hoki à la sétoise</b> <b>Blé créole</b>  <b>Chèvre / Faisselle / Yaourt</b>  <b>Kiwi</b> 
<b>Mercredi</b> 3 juin	<b>Salade de la plaine</b> ( carottes  /Salade verte et betterave / Salade verte <b>Langue sauce piquante</b> / Plat du jour <b>Coquillette</b>  <b>Cantal</b>  / Suisse / Yaourt  Fruit	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Feuilleté aux champignons</b> <b>Ratatouille</b> <b>Bleu</b> / Fromage blanc  /Yaourt  <b>Pêches au sirop*</b>

 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  
4  
juin



Courgettes à la grecque / Tatziki  
/Salade verte

Youvetzi agneau  Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre / Yaourt 

Potokalopita

Salade verte  
Potage de légumes

Œufs durs


Epinards hachés à la crème

Camembert / Petit suisse/ Yaourt 

Fruit

Vendredi  
5  
juin



Salade  mimosa / Céleri rémoulade  
/Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale


Gnocchi

Gouda / Petit suisse/

Yaourt 

Compote de pomme coing\*

Samedi  
6  
juin

Farfalles  tapenade / Tomate houmous/  
Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Sauce carbonara

Pâtes Penne 

Tome / Suisse/

Yaourt 

Kiwi 

Dimanche  
7  
juin

Rillettes de porc\* / Salade crètoise  
/Salade verte

Poulet basquaise / Plat du jour

Riz

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 


Clafoutis aux pêches

Salade verte


Potage de légumes


Filet de merlu

Salsifis

St paulin / Yaourt 

Compote\*

 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.