



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 3 au 9 février 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<br>3<br>février  | Coleslow (carotte  ) / Haricots verts <br>/Salade verte<br>Curry de porc  / Plat du jour<br>Riz pilaf <br>Comte  / Yaourt <br>Fruit  | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Feuilleté saumon*<br>Endives braisées<br>Fromage blanc / Emmental<br>Yaourt <br>Orange   |
| Mardi<br>4<br>février<br> | Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur /<br>Salade verte<br>Crumble de légumes ( farine  ) / Plat du jour<br>Camembert / Yaourt <br>Fruit    | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Jambon cornichon<br>Gnocchi de semoule<br>Fromage blanc / St Morêt / Yaourt <br>Kiwi  |
| Mercredi<br>5<br>février   | Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette /<br>Salade verte<br>Tripes Provençale  / Plat du jour<br>Pommes de terre cubes <br>Edam / fromage blanc/ Yaourt <br>Fruit   | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Tarte à l'oignon<br>Tomate Provençale<br>Emmental / Petit suisse / Yaourt <br>Compote de poire*  |

 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<br>6<br>février    | Fonds artichauts/ Radis beurre<br>/ Salade verte<br>Chippolatas Hautes-Alpes  / Plat du jour<br>Gratin de coquillettes <br>Kiri /Yaourt <br>Crèmeux au marron   | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Omelette  aux champignons<br>Courgettes sautées<br>Faisselle / Bleu / Yaourt <br>Kiwi  |
| Vendredi<br>7<br>février | Carottes râpées  / Tomate crème lentilles corail<br>/Salade verte<br>Gratin de fruit de mer / Plat du jour<br>Boullgour  créole<br>Saint Nectaire  / Petit suisse/ Yaourt <br>Compote de pommes* | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Poulet au thym<br>Purée de potiron<br>Fromage blanc / Chèvre<br>Yaourt <br>Poire    |
| Samedi<br>8<br>février   | Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /<br>Salade verte<br>Merguez / Plat du jour<br>Flageolets<br>Gouda / Yaourt <br>Fruit    | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Flan d'épinard aux oeufs <br>Haricots plats à la tomate<br>Petit suisse / St paulin<br>Yaourt <br>Compote pomme-coing*  |
| Dimanche<br>9<br>février | Pâté en croûte* / Salade forestière<br>/ Salade verte<br>Agneau  aux herbes / Plat du jour<br>Pommes de terre  et fèves<br>Tome / Fromage Blanc / Yaourt <br>Galette frangipane*  | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Quenelle béchamel<br>Fondue de poireaux<br>Cantal  / Petit suisse<br>Yaourt <br>Banane  |

 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.