



Semaine du 6 au 12 janvier 20



Fait dans
nos cuisines

Les menus sont consultables sur 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
6
janvier

Salade de brocolis / Sardine à la tomate*
/Salade verte

Hachis Parmentier (bœuf ) / Plat du jour
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes


Quiche aux oignons
Courgettes persillées

Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Poire 

Mardi
7
janvier

Salade Atlantique / Salade verte  aux graines 
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / Plat
du jour

Cantal  / Faisselle / Yaourt 

Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille
Salsifis sautés

Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Banane

Mercredi
8
janvier

Choux fleurs vinaigrette / Salade haricots verts
/Salade verte

Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour
Riz créole

Edam / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit


Salade verte
Potage de légumes

Merlu au beurre
Gratin de poireaux

Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Compote de pêche*

 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.

Menu
Auvergnat

Jeudi
9
janvier

Fonds d'artichauts / Céleri rémoulade
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 

Comté  / Yaourt  framboise

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au champignon
Brocolis sautés
Faisselle / Petit suisse
Yaourt 
Kiwi 

Vendredi
10
janvier

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Café Liégeois*


Samedi
11
janvier

Saucisson sec  / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour
Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Œufs durs Florentine
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Salade de fruits*

Dimanche
12
janvier

Pennes  aux poivrons / Salade de tomate
/ Salade verte


Agneau aux herbes  / Plat du jour
Poêlée campagnarde

Camembert / Yaourt 

Tarte poire*

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
(Pommes de terre 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Clémentine 

 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.