





















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 10 au 14 février 2020




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

| |  Lundi |  Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|---|--|---|--|---|
| Entrée | Salade et œufs mimosa | Velouté du jour | Salade piémontaise | Betteraves  vinaigrette | Salade verte maïs et carottes  |
| Plat | Spaghettis  au beurre et gruyère sauce du jardinier | Merlu sauce provençale Semoule de blé  | Sauté d'agneau aux 4 épices  Gratin de potiron | Boudin noir aux pommes Ecrasé de pommes de terre fraîches  | Poisson  du moment basilic Riz  aux petits légumes façon pilaf |
| Fromage | Yaourt  | Yaourt  framboises | Faisselle | Petit suisse | Tome de vache du Champsaur  |
| Dessert | Fruit  | Pain  | Fruit  | Crème oranaise 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.