





















# Semaine du 12 au 16 avril 2021



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 \*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade et œufs sauce onctueuse	Velouté du jour		Betteraves  vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons
Plat	Falafel et sa semoule de blé aux raisins 	Filet de Hoki sauce dorée  Spaghettis au beurre et gruyère sauce du jardinier		Quenelles à la provençale  Carottes sauce béchamel et crème	Poisson  frais au basilic  Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Yaourt  framboises		Petit suisse 	Tome des Bergers 
Dessert	Fruit   Pain local 	Fruit   Pain 		Muffin choco pois chiches (farine  ) Pain 	Compote de pommes  Pain local 

 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.**