



Semaine du 12 au 18 avril 2021



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



Carottes râpées  / Salade Œufs onctueux
/ Salade verte

Falafels / Plat du jour

Semoule de blé 

Kiri / Yaourt

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Jambon braisé à la moutarde

Purée de céleri

Fromage blanc / Demi-sel / 

Yaourt 

Banane

Mardi

Salade verte au thon/ Haricots verts en salade
/ Salade verte

Filet de hoki sauce dorée / Plat du jour

Spaghettis  et râpé

Saint Paulin / Yaourt aromatisé

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Tarte au fromage

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pêches au sirop *

Mercredi

Salade Piémontaise / Céleri rémoulade / Salade
verte

Sauté d'agneau  4 épices / Plat du jour

Gratin de potiron

Tome Pyrénées / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte/
Potage de légumes

Cuisse de poulet
Lentilles ménagère 

Fromage blanc / Cantal  /

Yaourt 

Café liégeois*

 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.

<p>Jeudi</p>	<p>Salade de fenouil aux agrumes/ Betteraves  / Salade verte</p> <p>Quenelles sauce provençale / Plat du jour Carottes à la béchamel et à la crème</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt  Roulé confiture</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Raviolis sauce tomate</p> <p>Camembert / Yaourt  Orange</p>
<p>Vendredi</p> 	<p>Poireaux en salade / Saucisson à l'ail / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Haricot vert persillés</p> <p>Cotentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Crème dessert praliné*</p>
<p>Samedi</p>	<p>Salade maïs , carotte / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Boudin noir aux pommes / Plat du jour Ecrassé de pomme de terre fraîche</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt  Ananas au sirop*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Farci de chou au boeuf </p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt  Pomme </p>
<p>Dimanche</p>	<p>Salade Pene  poivrons / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc/ yaourt  Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Dos de colin aux baies</p> <p>Purée de pois cassés  Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt Compote de poires*</p>

 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.

Information sur les allergènes alimentaires majeurs Centre Médical - Site Chantoiseau

La cuisine de la Fondation Edith Seltzer confectionne chaque jour des plats susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447) et mise à jour en fonction des recommandations officielles.

Vous êtes patient au Centre médical Chant'Ours, en cas d'allergie un dispositif est mis en place lors de l'enregistrement de votre dossier puis lors de votre entretien d'entrée au sein de l'établissement.

Par ailleurs, un classeur qui recense l'ensemble des allergènes contenus dans les plats est à votre disposition auprès du personnel de restauration.

Liste des allergènes		Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		<ul style="list-style-type: none"> - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
Crustacés et produits à base de crustacés		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin arachides et produits à base d'arachides
Arachides et produits à base d'arachide		
Soja et produits à base de soja		<ul style="list-style-type: none"> - Huile et graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		<ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole - Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)		
Lupin et produits à base de lupin		
Mollusques et produits à base de mollusques		