



Semaine du 12 au 18 juillet 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	Salade frisée / Terrine printanière / Salade verte Lasagnes de bœuf   / Plat du jour Chèvre / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Œufs durs Epinards hachés à la crème Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Gâteau de semoule*
Mardi 	Salade tomate - thon / Salade antillaise  Salade verte Tajine Falafel / Plat du jour Semoule de couscous  Saint Moret / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Quenelles béchamel gratinées Haricots verts Lyonnaise Camembert / Yaourt aromatisé / Yaourt  Poire au sirop*
Mercredi	Pamplemousse/ Fonds d'artichauts / Salade verte Sauté de veau aux olives / Plat du jour Ecrasé de pommes de terre  Edam / Fromage blanc / Yaourt  Crème praliné*	Salade verte Potage de légumes Tarte au thon Blettes persillade Gouda / Yaourt  Nectarine

 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	<p>Salade poulet-nouilles Chinoises  / Chou blanc / Salade verte Porc au caramel  / Plat du jour Légumes Wok Boursin / Suisse / Yaourt  Gâteau à l'ananas</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Cuisse de poulet Haricots blancs au jus Faisselle / Babybel / Yaourt  Compote pêche *</p>
Vendredi	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte Colin sauce à l'ail / Plat du jour Pommes grenailles  Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tortilla  aux oignons Aubergines à l'italienne Fromage blanc / Chèvre / Yaourt  Mousse au chocolat*</p>
Samedi	<p>Tatziki / Pâté de campagne* / Salade verte Rognons à l'échalotte / Plat du jour Polenta  Cantal  / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage Courgettes poêlées Petit suisse / St paulin / Yaourt  Poire</p>
Dimanche	<p>Salade de lentilles  / Carottes râpées  Salade verte Agneau  aux herbes / Plat du jour Tomates à la provençale Bleu / Fromage Blanc / Yaourt  Ile flottante</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Merlu grillé à la ciboulette Blé façon risotto  Carré frais / Yaourt  Pomme </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.