



Semaine du 16 au 22 août 2021

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 de pomme de terre / Salade de chou kouki au bleu / Salade verte Volaille basquaise piment Epelette / Plat du jour Haricots beurres persillés Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki sauce dorée Pâtes Fromage blanc / Edam / Yaourt Compote de poire*
Mardi	Crudités variées (carottes) / Saucisson et cornichon / Salade verte Sauté de bœuf à la citronnelle / Plat du jour Pommes de terre aux herbes Saint Paulin / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau au jus Ratatouille Suisse aromatisé / Chèvre / Yaourt Pomme
Mercredi	Crudités à la crème (carotte) / Radis beurre / Salade verte Merguez / Plat du jour Lentilles ménagère Gouda / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Hachis de bœuf aux courgettes Fromage blanc / Bleu / Yaourt Liégeois vanille*

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

Salade Mexicaine / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné (bœuf ) / Plat du jour

Riz créole 

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gâteau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche


Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane 

Vendredi



Salade Indonésienne(carottes ) / Poireaux en
salade / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt 

Mousse au citron*

Samedi

Salade croquante  / Salade Grenobloise /
Salade verte

Merlu à la poivronade / Plat du jour

Salsifis sautés

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

Abricot

Dimanche

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Cuisse de pintade / Plat du jour

Flageolets

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Tarte aux abricots*


Salade verte
Potage de légumes


Feuilleté au fromage*

Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt 

Compote de pomme-pruneaux*

 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	