



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 17 au 23 mai 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	<p>Coleslow (carotte )/ Haricots verts </p> <p>/ Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté saumon*</p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage blanc / Emmental</p> <p>Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi	<p>Crème de petits pois / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Rôti de dindonneau / Plat du jour</p> <p>Légumes en béchamel</p> <p>Camembert / Faisselle / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchis de semoule</p> <p>Fromage blanc / St Morêt / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
Mercredi	<p>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette /</p> <p>Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>Edam / fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</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.

Jeudi



Salade forestière / Radis beurre
/ Salade verte

Gratin de ravioles de Royans  / Plat du jour

Comté  / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Crèmeux au marron

Salade verte
Potage de légumes

Omelette  aux champignons
Courgettes sautées

Faisselle / Bleu / Yaourt 

Kiwi 

Vendredi

Salade de pois chiches / Carottes râpées 
/ Salade verte

Gratin de fruit de mer / Plat du jour

Purée de potiron

Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Poulet au thym

Boulogne  créole

Fromage blanc / Chèvre
Yaourt 

Gâteau de riz*

Samedi

Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /
Salade verte

Chipolatas / Plat du jour

Pomme de terre grenaille 

Gouda / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Flan d'épinards aux oeufs 
Haricots plats à la tomate

Petit suisse aromatisé / St paulin
Yaourt 

Mousse au café*

Dimanche

Pâté en croûte* / Fonds d'artichauts
/ Salade verte

Coq aux olives / Plat du jour

Flageolets au jus

Tome / Fromage Blanc / Yaourt 

Beignet aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Quenelle béchamel

Fondue de poireaux

Cantal  / Petit suisse /

Yaourt 

Banane 

 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.