



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 18 au 24 mai 2020



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
18
mai



Salade alsacienne (P de T ) / Céleri rémoulade
/ Salade verte

Moussaka (bœuf ) / Plat du jour

Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de dindonneau
Polenta 

Fromage blanc / Babybel/ Yaourt 

Compote de poires*

Mardi
19
mai

Méli mélo / Salade 3 couleurs /
Salade verte

Curry d'agneau  / Plat du jour

Riz pilaf 

Camembert / Faisselle / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Pizza

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pomme 

Mercredi
20
mai

Concombre vinaigrette / Tomates houmous /
Salade verte

Tripes provençales  / Plat du jour

Pommes vapeur 

Tome / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes


Filet de Hoki crème de persil


Haricots beurre


Fromage blanc / Cantal 

Yaourt 

Kiwi 

 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
21
mai




Salade estivale / Radis / Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Suisse / Yaourt 

Gateau au fromage blanc et miel

Salade verte
Potage de légumes
Jambon de dinde cornichon
Purée de pois cassés
Edam / Yaourt 
Poiros au sirop*

Vendredi
22
mai

Salade verte aux graines  / Salade à la grecque / Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boulgour créole 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Sauté de volaille à l'estragon
Gratin de chou fleur
Cotentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt 
Kiwi 

Samedi
23
mai


Salade camarguaise / Salade de tomate au chèvre / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour


Tian de légumes

Gouda / Yaourt 

Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes
Omelette aux fines herbes
Petits pois
Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 
Abricot

Dimanche
24
mai



Salade de la plaine (carottes  / Salade de museau / Salade verte


Sauté de lapin moutarde / Plat du jour


Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Sorbet*

Salade verte
Potage de légumes
Crêpes au fromage*
Ratatouille
Demi sel / Petit suisse / Yaourt 
Pomme 

 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.