



Semaine du 18 au 24 octobre 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 	Radis beurre / Salade Yam Yam / Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt Fruit  	Salade verte Potage de légumes Coquille de poisson* Lentilles ménagères  Fromage blanc / Emmental / Yaourt Pomme 
Mardi	Salade verte au maïs  et carotte  Brocolis en salade / Salade verte Poisson pané / Plat du jour riz créole  Bleu / Yaourt Fruit 	Salade verte Potage de légumes Quiche Lorraine Tomate Provençale Chèvre / Petit suisse / Yaourt Salade de fruits*
Mercredi	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade verte Poulet chasseur / Plat du jour Polenta  Demi sel / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes hachis Bœuf  de courgettes Cantal  / Fromage blanc / Yaourt Crème 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 de pomme de terre vinaigrette ciboulette /
Carottes rapées  / Salade verte
Sauté de veau Normand / Plat du jour
Choux fleurs sautés
Camembert / Petit suisse / Yaourt
Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes
Raviolis de bœuf sauce blanche
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt
Compote de pomme*

Vendredi

Poivrons à l'anchoïade / Macédoine sauce
mousseline / Salade verte
Emietté de poisson / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Chèvre / Fromage blanc / Yaourt
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage*
Haricots plats à la tomate
Tome Pyrénées / Petit suisse /
Yaourt
Orange

Samedi

Salade de tortis couleur au roquefort / céleri
remoulade / Salade verte
Foie de veau charcutière / Plat du jour
Salsifis
Saint Nectaire  / Yaourt
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins
Contentin / Faisselle / Yaourt
Crème chocolat*

Dimanche

Rillettes de porc* / Champignons à la grecque /
Salade verte
Pintade Grand Mère / Plat du jour
Petits pois
Bleu / Fromage blanc / Yaourt
Clafoutis aux pommes

Salade verte
Potage de légumes
Œuf dur
Épinards à la crème
Petit suisse / Edam / 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.

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 SO2)		
Lupin et produits à base de lupin		
Mollusques et produits à base de mollusques		