



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 19 au 25 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 grecque / Feuille de vigne / Salade verte
Moussaka (bœuf) / Plat du jour
Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de dindonneau
Coquillettes
Fromage blanc / Babybel / Yaourt
Compote de pêche*

Mardi

Méli mélo(carotte) / Salade 3 couleurs /
Salade verte
Curry d'agneau / Plat du jour
Riz pilaf
Camembert / Faisselle / Yaourt
Liégeois vanille*

Salade verte
Potage de légumes
Pizza
Petit suisse / Chèvre / Yaourt
Pomme

Mercredi

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
Epinards en gratin
Fromage blanc / Cantal / Yaourt
Crème caramel*

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



Crème de bettrave  au chèvre/ 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 blanc / cornichons

Purée de pois cassés

Edam / Yaourt 

Poires au sirop*

Vendredi

Salade verte aux graines  / Salade forestière /
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boulgour créole 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Sauté de volaille colombo

Chou fleur persillé

Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt 

Nectarine

Samedi

Salade estivale (concombre ) / Salade de riz 
camarguaise / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour

Tian de légumes

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Omelette aux fines herbes

Petits pois à l'étuve

Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 

Ananas

Dimanche

Salade frisée / 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


Boulette d'agneau  au jus

Ratatouille

Demi sel / Petit suisse / Yaourt 

Compote de 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.

 *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.