


















Semaine du 22 au 26 février 2021



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Coleslow	Salade de pois chiches	Brocolis en salade	Salade forestière	Crème de légumes 
Plat	Curry de porc  Riz  pilaf	Dindonneau juste rôti Compotée de légumes de saison	Colin aux baies Pommes de terre persillées 	Ravioles au gratin	Gratin de fruits de mer Boullgour créole 
Fromage	Yaourt  au citron	Fromage Lou Foundre	Yaourt 		Petit suisse aromatisé
Dessert	Pomme  Pain 	Banane  Pain 	Orange Pain 	Dessert crémeux aux marrons Pain 	Compote de pomme  Pain 

 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.