













Semaine du 23 au 29 août 2021


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 frisée / Terrine printanière / Salade verte Lasagnes au bœuf   / Plat du jour Chèvre / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Œufs durs Épinards à la béchamel Fromage blanc / Emmental/ Yaourt  Gâteau de semoule*
Mardi	Salade antillaise  / Salade tomates - thon / Salade verte Tajine aux boulettes falafel / Plat du jour Semoule de couscous  Saint Morêt / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu Haricots verts à la lyonnaise Yaourt aromatisé / Camembert / Yaourt  Poire au sirop*
Mercredi	Demi pamplemousse / Fond d'artichaut / Salade verte Sauté de veau aux olives / Plat du jour Écrasé de pommes de terre  Edam / Fromage blanc / Yaourt  Crème praliné*	Salade verte Potage de légumes Tarte au thon Blettes persillade Gouda / Yaourt  Nectarine

 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.

<p>Jeudi</p>	<p>Salade asiatique aux nouilles  / Chou blanc / Salade verte</p> <p>Porc  au caramel / Plat du jour</p> <p> Légumes façon wok</p> <p>Boursin / Suisse / Yaourt </p> <p>Gâteau à l'ananas</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Babybel / Faisselle / Yaourt </p> <p>Compote de pêche*</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte</p> <p>Colin sauce à l'ail / Plat du jour</p> <p>Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tortilla aux oignons (œufs </p> <p>Aubergines gratinées à l'italienne</p> <p>Chèvre / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Mousse au chocolat</p>
<p>Samedi</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne* / Salade verte</p> <p>Rognons à l'échalotte / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Cantal  / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>Saint Paulin / Suisse / Yaourt </p> <p>Abricot</p>
<p>Dimanche</p>	<p>Salade de lentilles  / Carottes râpées </p> <p>Salade verte</p> <p>Agneau  aux herbes / Plat du jour</p> <p>Tomates à la provençale</p> <p>Bleu / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Merlu à la ciboulette</p> <p>Blé  façon risotto</p> <p>Carré frais / Yaourt </p> <p>Pomme </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.





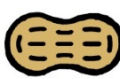







L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.

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 SO ₂)		
Lupin et produits à base de lupin		
Mollusques et produits à base de mollusques	