



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 25 au 31 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 25 mai 	Macédoine de légumes / Concombre au yaourt / Salade verte Dhal de lentilles  / Plat du jour Riz créole  Chèvre / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Pain au thon Haricots verts à la tomate Fromage blanc / Emmental Yaourt  Kiwi 
Mardi 26 mai	Betterave  en salade / Salade tunisienne / Salade verte Couscous 3 viandes / Plat du jour Semoule  Camembert / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Bœuf  gratiné de courgettes Suisse/ Demi sel / Yaourt  Liégeois chocolat*
Mercredi 27 mai	Carottes  râpées / Sardine à la tomate / Salade verte Clafouti d'été / Plat du jour Boulgour  façon risotto Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tarte aux oignons Brocolis sautés St nectaire  / Yaourt  Salade de fruit*

 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
28
mai




Tomate mozzarella / Coppa / Salade verte
Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour
Spaghetti 
Kiri / Fromage blanc / yaourt 
Dessert Casanova

Salade verte
Potage de légumes
Volaille gratinée au four
Purée de céleri
Bleu / Faisselle / Yaourt 
Banane



Vendredi
29
mai

Salade de boulgour  / Crudités variées /
Salade verte
Filet de maquereaux  / Plat du jour
Ratatouille niçoise
Tome / Suisse aromatisés / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Flageolets
Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt 
Compote de pommes*



Samedi
30
mai

Salade folle (carotte ) / Chou rouge / Salade
verte
Andouillette moutarde / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Cantal  /Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Œufs pochés à la tomate
Haricots beurre
Suisse / St paulin / Yaourt 
Pomme 

Dimanche
31
mai

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts au
thon / Salade verte
Sauté de veau / Plat du jour
Aubergines italienne
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Millefeuille *

Salade verte
Potage de légumes
Merlu sauce au curry
Riz  créole
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de poires*

 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.