





















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


# Semaine du 26 avril au 2 mai 2021



Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)  
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières\*.

	 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de frisée	Terrine de campagne et cornichon		Salade Izoard (bleu  )	Salade composée du jour
Plat	Gratin de macaronis 	Poulet juste rôti Lentilles  ménagères		Roti porc   Gratin dauphinois (pommes de terre  )	 Colin de l'Alaska rouge Riz Créole
Fromage	Faisselle	Tome des chalets 			Petit suisse aromatisé 
Dessert	Compote de pommes  Pain 	Fruit  Pain 		 Pommes au four Pain 	Banane  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.**