



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 2 au 8 novembre 2020



Fait dans  
nos cuisines

















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\*.


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
<b>Lundi</b>	<p>Salade de brocolis / Sardine à la tomate* /Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (bœuf  ) / Plat du jour</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux oignons</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt </p> <p>Gâteau de semoule*</p>
<b>Mardi</b> 	<p>Salade Atlantique / Salade verte  aux graines </p> <p>/Salade verte</p> <p>Lasagne aux légumes de saison ( carotte  / Plat du jour</p> <p>Cantal  / Faisselle / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>St Moret / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Banane </p>
<b>Mercredi</b>	<p>Choux fleurs vinaigrette /Cœurs de palmier en salade /Salade verte</p> <p>Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Merlu au beurre</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Boursin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pêche*</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.

Menu  
Auvergnat

Jeudi

Fonds d'artichauts / Céleri rémoulade  
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour  
Pommes grenailles rôties   
Comté  / Yaourt   
Flognarde aux poires

Salade verte  
Potage de légumes  
Feuilleté au champignon  
Brocolis sautés  
Faisselle / Bleu  
Yaourt   
Kiwi 

Vendredi

Salade de lentilles  / Carottes au cumin et  
graines  / Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour  
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt  Fromage blanc / Chèvre / Yaourt  
Pomme  


Salade verte  
Potage de légumes  
Tomate farcie\*  
Polenta 

Samedi

Saucisson sec  / Champignons à la Grecque  
/ Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour  
Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt   
Fruit



Salade verte  
Potage de légumes  
Œufs durs Florentine  
Epinards à la crème  
Saint paulin / Yaourt   
Mousse au chocolat\*


Dimanche


Pennes  aux poivrons / Salade de tomate  
/ Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour  
Poêlée campagnarde

Camembert / Suisse / Yaourt   
Tarte poire\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Tartiflette  
(Pommes de terre )  
Fromage blanc / Gouda / Yaourt  
Clémentine 

 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.