



Semaine du 5 au 11 octobre 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 5 octobre	<p>Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte</p> <p>Hachi parmentier (bœuf  purée  /Plat du jour</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Clafoutis au fromage de chèvre </p> <p>Tomates provençales</p> <p>Babybel / Suisse / Yaourt </p> <p>Gâteau de semoule*</p>
Mardi 6 octobre	<p>Salade de penne  pignons basilic / Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Tome pyrénéenne / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki à la sétoise</p> <p>Blé créole </p> <p>Chèvre / Faisselle / Yaourt </p> <p>Crème vanille*</p>
Mercredi 7 octobre	<p>Salade de la plaine (carottes ) /Salade verte et betterave  / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons*</p> <p>Ratatouille (courgettes </p> <p>Bleu / Fromage blanc  / Yaourt </p> <p>Pêches au sirop*</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.

Jeudi
8
octobre



Courgettes à la grecque / Tatziki
/Salade verte

Youvetsi agneau  Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gâteau Grec

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Camembert / Yaourt 

Poire 

Vendredi
9
octobre



Salade fermière / Céleri rémoulade
/Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Riz créole 

Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes


Boulette d'agneau à l'orientale

Lentilles ménagères 

Gouda / Suisse aromatisé/
Yaourt 

Compote de pomme coing*

Samedi
10
octobre

Salade strasbourgeoise (P de terre ) / Tomate
houmous/ Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux vert

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Sauce carbonara

Pâtes Penne 

Tome pyrénéenne / Suisse / Yaourt 

Kiwi 

Dimanche
11
octobre

Rillettes de porc* / Salade crètoise / Salade verte

Paëlla / Plat du jour

Riz 

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Clafoutis aux pêches


Salade verte
Potage de légumes


Filet de merlu

Salsifis

St paulin / Yaourt 

Compote de poire*

 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.