




















Semaine du 07 au 13 septembre 2020




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Salade de pommes de terre 	Crudités variées (carottes )	Chou kouki au bleu de Queyras 	Salade mexicaine	Crudités à la crème
Plat	Cordon bleu Haricots beurre persillés	Bœuf  Citronnelle coriandre Pommes de terre au four	Merguez Lentilles ménagères	Chili con carne (bœuf ) Riz créole	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Yaourt  aux framboises	Gouda	Yaourt 	Petit suisse 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain  	Pomme*	Gâteau Texan (farine ) Pain  	Fruit

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.