




















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 09 au 13 novembre 2020




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

	 Lundi	Mardi		Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches	Crème de légumes du jour	Férié	Salade Izoard (bleu) 	Salade composée du jour
Plat	Semoule  maïs bleu  et tomate	Poulet rôti Lentilles  ménagères		Roti porc  Gratin dauphinois (pommes de terre) 	Poisson  rougaille Riz aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Faisselle	Tome des chalets 		Petit suisse	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Compote de pommes 	Fruit Pain  		Pomme  au four Pain 	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.