



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 10 au 16 août 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
10
Août



Salade grecque / Feuille de vigne / Salade verte
Moussaka (bœuf ) / Plat du jour
Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de dindonneau
Coquillettes 
Fromage blanc / Babybel
Compote de pêche*

Mardi
11
Août

Méli mélo(carotte  / Salade 3 couleurs 
Salade verte
Curry d'agneau  / Plat du jour
Riz pilaf 
Camembert / Faisselle
Liégeois vanille*

Salade verte
Potage de légumes
Pizza
Petit suisse / Chèvre
Pomme 

Mercredi
12
Août

Concombre vinaigrette  / Tomates houmous /
Salade verte
Tripes provençales  / Plat du jour
Pommes vapeur 
Tome / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Filet de Hoki crème de persil
Epinards en gratin
Fromage blanc / Cantal 
Crème caramel*

 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
13
Août



Crème de bettrave  au chèvre/ Radis / Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées 

Saint Nectaire  / Suisse

Gateau au fromage blanc et miel 

Salade verte
Potage de légumes
Jambon / cornichon
Purée de pois cassés
Edam / Yaourt 
Paires au sirop*

Vendredi
14
Août

Salade verte aux graines  / Salade foestière /
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boulgour créole 

Chèvre / Fromage blanc

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Sauté de volaille colombo
Chou fleur persillé
Cotentin / Petit
suisse aromatisé / Nature 
Nectarine 

Samedi
15
Août

Salade estivale (concombre ) / Salade de riz 
camarguaise / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour

Tian de légumes (courgette 

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Omelette aux fines herbes
Petits pois à l'étuve
Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 
Abricot

Dimanche
16
Août

Salade frisée / Salade de museau / Salade verte

Sauté de lapin moutarde / Plat du jour

Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc

Sorbet*

Salade verte
Potage de légumes
Rosbeef
Ratatouille (courgette )
Demi sel / Petit suisse / Yaourt 
Compote de pomme*

 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.