



# Semaine du 11 au 17 janvier 2021











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
Lundi	<p>Coleslow (carotte ) / Haricots verts </p> <p>/Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Comte  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté saumon*</p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage blanc / Emmental</p> <p>Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi	<p>Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Chippolatas Hautes-Alpes  / Plat du jour</p> <p>Comptée légumes de saison</p> <p>Camembert / Faisselle / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchi de semoule</p> <p>Fromage blanc / St Moret / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
Mercredi	<p>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Edam / fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</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



Fonds artichauts/ Radis beurre  
/ Salade verte

Gratin de ravioles de Royans  / Plat du jour

Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Mousse au marron\*

Salade verte  
Potage de légumes

Omelette  aux champignons  
Courgettes sautées

Faisselle / Bleu / Yaourt 

Kiwi 

Vendredi

Carottes râpées  / Tomate crème lentilles corail  
/ Salade verte

Gratin de fruit de mer / Plat du jour

Boulgour  créole

Saint Nectaire  / Petit suisse/ Yaourt 

Compote de pommes\*

Salade verte  
Potage de légumes

Poulet au thym  
Purée de potiron

Fromage blanc / Chèvre  
Yaourt 

Gâteau de riz\*

Samedi

Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /  
Salade verte

Merguez / Plat du jour

Pomme de terre grenaille 

Gouda / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes

Flan d'épinard aux oeufs   
Haricots plats à la tomate

Petit suisse aromatisé / St paulin  
Yaourt 

Mousse au café\*

Dimanche

Pâté en croûte\* / Salade forestière  
/ Salade verte

Agneau aux herbes / Plat du jour

Flageolets au jus

Tome / Fromage Blanc / Yaourt 

Beignet aux pommes\*

Salade verte  
Potage de légumes


Quenelle béchamel


Fondue de poireaux

Cantal  / Petit suisse

Yaourt 

Banane 

 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.