



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 12 au 18 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.

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 12 AU 18 OCTOBRE 2020



	MIDI	SOIR
Lundi	Tomate crème de lentille corail / Carotte râpées / Salade verte Sauté de porc / Plat du jour Courgettes sautées Chèvre / Suisse aromatisé / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Pain de poisson Petit pois Fromage blanc / Emmental Yaourt Poire
Mardi	Salade de pois chiches / Œuf durs / Salade verte Sauce jardinière / Plat du jour Spaghetti Camembert / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon cornichon Ratatouille niçoise Carré frais / Yaourt Crème dessert vanille*
Mercredi	Soupe de concombre / Macédoine / Salade verte Foie échalotte / Plat du jour Polenta Edam / fromage blanc / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Crêpes au fromage* Champignons persillés Babybel / Suisse / Yaourt Raisin

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.

<p>Jeudi</p> 	<p>Salade tunisienne / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Tajine de bœuf   / Plat du jour</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Flan oriental mhalabia</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte aux truites </p> <p>Tian de légumes</p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt </p> <p>Poire </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Velouté butternut  / Salade de maïs  carotte </p> <p>/ Salade verte</p> <p>Gratin de poisson / Plat du jour</p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Saint Nectaire  / Suisse/ Yaourt </p> <p>Fruit  </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quenelle provençale</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc / Chèvre</p> <p>Yaourt </p> <p>Banane </p>
<p>Samedi</p>	<p>Taboulé à l'oriental (semoule  / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet grillée / Plat du jour</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Cantal  Suisse / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie*</p> <p>Blé créole </p> <p>St paulin / Yaourt </p> <p>Mousse au café*</p>
<p>Dimanche</p>	<p>Pâté en croûte* / Salade Africaine / Salade verte</p> <p>Agneau aux herbes  Plat du jour</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Gouda / Fromage Blanc / Yaourt </p> <p>Café liégeois*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Dindonneaux sauce blanche</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Tome / Suisse / Yaourt </p> <p>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.