



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 15 au 21 juin 2020



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  
15  
juin

Salade de pomme de terre  / Radis beurre /  
Salade verte  
Volaille basquaise / Plat du jour  
Haricots beurres persillés  
Tome / Yaourt aromatisé/ Yaourt   
Fruit 




Salade verte  
Potage de légumes  
Hoki sauce dorée  
Pâtes  
Fromage blanc / Edam / Yaourt   
Compote de poire\*



Mardi  
16  
juin


Crudités variées (carottes  ) / Saucisson   
et cornichon / Salade verte  
Sauté de bœuf  à la citronnelle / Plat du jour  
Pommes de terre aux herbes   
Saint Paulin / Faisselle / Yaourt   
Fruit


Salade verte  
Potage de légumes  
Paupiette de veau au jus  
Ratatouille  
Suisse aromatisé / Chèvre / Yaourt   
Nectarine

Mercredi  
17  
juin

Poireaux / Salade de chou kouki au bleu   
Salade verte  
Merguez / Plat du jour  
Lentilles ménagère   
Gouda / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Hachis de bœuf  aux  
courgettes  
Fromage blanc / Bleu / Yaourt   
Pêche au sirop\*

 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  
18  
juin

Salade Mexicaine / Pico de gallo  
/ Salade verte

Chili con carné  / Plat du jour

Riz créole

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gateau texan

Salade verte  
Potage de légumes

Quiche

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane 

Vendredi  
19  
juin



Salade atlantique / Salade Indonésienne( carotte  
 ) / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc  / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt 

Mousse au citron\*

Samedi  
20  
juin

Salade croquante / Salade Grenobloise /  
Salade verte

Merlu à la poivronade / Plat du jour  
Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

Pomme 

Dimanche  
21  
juin

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque  
/ Salade verte

Cuisse de pintade / Plat du jour  
Flageolets

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 


Tarte aux abricots\*


Salade verte  
Potage de légumes

Feuilleté au fromage\*  
Courgettes en persillade

Edam / 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.