



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

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 beurrés 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 / Formage 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.