



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 17 au 23 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
17
Août



Betterave  en salade / Concombre  au
yaourt / Salade verte
Dhal de lentilles / Plat du jour
Riz créole
Chèvre / Yaourt 
Pêche 

Salade verte
Potage de légumes
Tarte aux oignons
Fromage blanc / Emmental
Yaourt 
Banane 

Mardi
18
Août

Macédoine sauce mousseline / Salade tunisienne
/ Salade verte
Couscous 3 viandes / Plat du jour
Semoule 
Camembert / Faisselle / Yaourt 
Prunes

Salade verte
Potage de légumes
Aubergines farcies*
Haricots verts à persillés
Suisse/ Demi sel / Yaourt 
Liégeois chocolat*

Mercredi
19
Août

Carottes  râpées / Chou-fleur vinaigrette /
Salade verte
Clafouti d'été / Plat du jour
Blé  pilaf
Edam / Fromage blanc / Yaourt 
Melon

Salade verte
Potage de légumes
Pain au thon
Poêlée forestière
St nectaire  / Yaourt
aromatisé / Yaourt 
Salade de fruits*

 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
20
Août



Tomate mozzarella / Coppa / Salade verte
Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour
Spaghetti 
Kiri / Fromage blanc / Yaourt 
Gâteau Casanova

Salade verte
Potage de légumes
Escalope de volaille panée*
Purée de céleri
Bleu / Faisselle / Yaourt 
Pêche 

Vendredi
21
Août

Salade de boulgour  / Crudités variées
(carotte ) / Salade verte

Filet de morue rôti / Plat du jour
Ratatouille niçoise (courgette )
Tome / Suisse aromatisé / Yaourt 
Nectarine 

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Flageolets au jus
Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt 
Compote de pommes*

Samedi
22
Août

Cœur de palmier / Chou rouge / Salade verte
Andouillette moutarde / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Cantal  /Yaourt 
Poire 

Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise
Haricots beurre à l'étuvé
Suisse / St paulin / Yaourt 
Mousse citron*

Dimanche
23
Août

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts au
thon / Salade verte
Sauté de veau / Plat du jour
Aubergines gratinées à italienne
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Millefeuille *

Salade verte
Potage de légumes
Merlu sauce au curry
Polenta 
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de poires*

 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.