



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 20 au 26 juillet 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 20 juillet	Thon pacifique (riz BIO) / Carotte râpées BIO Salade verte Sauté de porc Terroir / Plat du jour Courgettes sautées Chèvre / Suisse aromatisé / Yaourt BIO Terroir Fruit BIO	Salade verte Potage de légumes Pain de poisson Petit pois Fromage blanc / Emmental Yaourt BIO Terroir Abricots
Mardi 21 juillet 	Salade de pois chiches / Œuf durs / Salade verte Sauce jardinière / Plat du jour Spaghetti BIO Camembert / Faisselle / Yaourt BIO Terroir Fruit BIO	Salade verte Potage de légumes Jambon cornichon Ratatouille niçoise BIO Carré frais / Yaourt BIO Terroir Crème dessert vanille*
Mercredi 22 juillet	Concombre BIO au yaourt / Macédoine / Salade verte Foie échalotte / Plat du jour Polenta BIO Edam / fromage blanc / Yaourt BIO Terroir Fruit	Salade verte Potage de légumes Crêpes au fromage* Champignons Babybel / Suisse / Yaourt BIO Terroir Pêche BIO

 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
23
juillet

Salade tunisienne / Radis beurre
/ Salade verte

Tajine de bœuf  / Plat du jour

Semoule de couscous 

Kiri / Yaourt  

Flan oriental mhalabia

Salade verte
Potage de légumes

Tarte aux truites 

Faisselle / Tome / Yaourt  

Abricot

Vendredi
24
juillet

Salade de chou fleur / Salade de maïs  arrotte 

/ Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Purée de pomme de terre 

Saint Nectaire  / Suisse/ Yaourt  

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Quenelle provençale

Gratin de courgettes 

Fromage blanc / Chèvre

Yaourt  

Banane 

Samedi
25
juillet

Taboulé à l'oriental (semoule ) / Salade de
Hollande / Salade verte

Cuisse de poulet grillée / Plat du jour

Poêlée campagnarde

Cantal  / Suisse / Yaourt  

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Tomate farcie

Blé créole 

St paulin / Yaourt  

Mousse au café*

Dimanche
26
juillet

Pâté en croûte* / Salade Africaine / Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour

Brocolis sautés

Gouda / Fromage Blanc / Yaourt  

Café liégeois*

Salade verte
Potage de légumes

Dindonneaux sauce blanche

Purée de pois cassés

Tome / Suisse / Yaourt  

Pêche 

 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.