



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 23 au 29 novembre 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



Radis beurre / Salade Yam Yam
/ Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Hoki façon Sétoise

Riz créole 

Fromage blanc / Emmental /

Yaourt 

Pomme 

Mardi

Salade verte au maïs  et carotte 
Céleri remoulade / Salade verte

Ragout de chevreau  / Plat du jour

Lentilles ménagères 

Bleu / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Quiche Lorraine

Ratatouille Niçoise

Chèvre / Petit suisse / Yaourt 

Salade de fruits*

Mercredi

Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade
verte

Sauté de volaille Provençale / Plat du jour

Polenta 

Demi sel / Faisselle / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes


Bœuf  en
gratiné de courgettes

Cantal  / Fromage blanc /

Yaourt 

Crème vanille*

 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



Salade piémontaise (P de ) / Carottes rapées 
/ Salade verte

Sauté de porc  Normand / Plat du jour
Choux fleurs sautés

Camembert / Petit suisse / Yaourt 
Cake au citron


Salade verte
Potage de légumes
Raviolis de bœuf sauce blanche
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de pomme*

Vendredi

Chou rouge / Macédoine sauce mousseline /
Salade verte

Emietté de poisson / Plat du jour
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage*
Haricots plats à la tomate
Tome Pyrénées / Petit suisse /
Yaourt 
Orange

Samedi

Salade de tortis couleur au roquefort / Poivrons à
l'anchoïade / Salade verte
Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit 



Salade verte
Potage de légumes
Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins
Contentin / Faisselle / Yaourt 
Crème chocolat*


Dimanche


Rillettes de porc* / Champignons à la grecque /
Salade verte

Pintade Grand Mère / Plat du jour
Petits pois

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Millefeuille*

Salade verte
Potage de légumes
Œuf dur
Épinards à la crème
Petit suisse / Edam / Yaourt 
Banane 

 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.