



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 28/12 au 03 janvier 2021



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	Carotte râpées / Salade de lentilles / Salade verte Saucisse de Montbardon / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé façon risotto Fromage blanc / Emmental/ Yaourt Mousse au citron*
Mardi	Betterave en salade / Mortadelle / Salade verte Hachis Parmentier (Bœuf) / Plat du jour (purée) Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu* Brocolis au beurre Saint Moret / Yaourt Kiwi
Mercredi	Salade verte au thon / Fonds d'artichauts / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule de blé Edam / Fromage blanc / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / Yaourt Crème caramel*

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



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /
Salade verte
Ratin de potimaron aux céréales / Plat du jour
Carré frais / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au fromage*
Salsifis au jus
Demi sel/ Faisselle / Yaourt
Clémentine

Vendredi



Celeri remoulade /Salade torti tapenade /
Salade verte
Gratin de légumes et céréales au fromage
/Plat du jour
Saint Nectaire / Suisse / Yaourt
Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise
Petits pois
St Nectaire/ Yaourt aromatisé /
Yaourt
Pomme

Samedi

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /
Salade verte
Rognons à l'échalotte / Plat du jour
Polenta
Cantal / Fromage blanc /Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Blettes gratinées
Suisse / St Paulin / Yaourt
Compote de pomme*

Dimanche

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate* / Salade verte
Filet de merlu au curry / Plat du jour
Boulgour
Bleu / Yaourt
Galette des Rois*

Salade verte
Potage de légumes
Poireaux au jambon
Gouda / Fromage blanc / 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.