



Semaine du 29/06 au 05/07 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
29
juin



Salade grecque / Feuille de vigne / Salade verte
Moussaka (bœuf ) / Plat du jour
Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de dindonneau
Coquillettes 
Fromage blanc / Babybel/ Yaourt 
Compote de pêche*

Mardi
30
juin

Méli mélo / Salade 3 couleurs /
Salade verte
Curry d'agneau  / Plat du jour
Riz pilaf 
Camembert / Faisselle / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Pizza
Poêlée campagnarde
Petit suisse / Chèvre / Yaourt 
Pomme 

Mercredi
1er
juillet

Concombre vinaigrette / Tomates houmous /
Salade verte
Tripes provençales  / Plat du jour
Pommes vapeur 
Tome / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Filet de Hoki crème de persil
Epinards en gratin
Fromage blanc / Cantal 
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
2
juillet



Salade estivale / Radis / Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Suisse / Yaourt 

Gateau au fromage blanc et miel

Salade verte
Potage de légumes

Jambon / cornichon

Purée de pois cassés

Edam / Yaourt 

Poires au sirop*

Vendredi
3
juillet

Salade verte aux graines  / Salade foestière /
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boulgour créole 

Chèvre / Suisse aromatisé  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Sauté de volaille colombo

Chou fleur persillé

Cotentin / Petit
suisse aromatisé / Yaourt 

Nectarine

Samedi
4
juillet

Salade camarguaise / Crème de betterave au
chèvre / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour

Tian de légumes

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Omelette aux fines herbes

Petits pois

Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 

Abricot

Dimanche
5
juillet

Salade frisée / Salade de museau / Salade verte

Sauté de lapin moutarde / Plat du jour

Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Formage blanc / Yaourt 

Sorbet*

Salade verte
Potage de légumes

Rosbiff

Ratatouille

Demi sel / 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.