



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 30/11 au 6/12/2020























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	<p>Coleslow (carotte ) / Haricots verts </p> <p>/Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Comte  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté saumon*</p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage blanc / Emmental</p> <p>Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi	<p>Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Chippolatas Hautes-Alpes  / Plat du jour</p> <p>Compotée légumes de saison  </p> <p>Camembert / Faisselle / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchi de semoule</p> <p>Fromage blanc / St Moret / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
Mercredi	<p>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Edam / fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>

 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



Fonds artichauts/ Radis beurre
/ Salade verte
Gratin de ravioles de Royans  / Plat du jour
Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Crèmeux au marron



Salade verte
Potage de légumes
Omelette  aux champignons
Courgettes sautées
Faisselle / Bleu / Yaourt 
Kiwi 



Vendredi

Carottes râpées  / Tomate crème lentilles corail
/ Salade verte
Gratin de fruit de mer / Plat du jour
Boulgour  créole
Saint Nectaire  / Petit suisse/ Yaourt 
Compote de pommes*


Salade verte
Potage de légumes
Poulet au thym
Purée de potiron
Fromage blanc / Chèvre
Yaourt 
Gâteau de riz*

Samedi

Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /
Salade verte
Merguez / Plat du jour
Pomme de terre grenaille 
Gouda / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Flan d'épinard aux oeufs 
Haricots plats à la tomate
Petit suisse aromatisé / St paulin
Yaourt 
Mousse au café*

Dimanche

Pâté en croûte* / Salade forestière
/ Salade verte
Boulettes d'agneau au thym / Plat du jour
Flageolets au jus
Tome / Fromage Blanc / Yaourt 
Beignet aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes
Quenelle béchamel
Fondue de poireaux
Cantal  / Petit suisse
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.