












Semaine du 15 au 19 mai 2017


Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration




Fait dans
nos cuisines

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines
sauf indications particulières *.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz Camarguaise	Melon hors d'œuvre	Terrine Océane sauce cocktail	Lentilles en salade 	Salade verte bio mimosa 
Plat	Veau rôti au jus et thym Tians de légumes	Sauté de volaille à l'estragon Coquillettes bio au gruyère 	Cuisses de poulet rôties Pommes de terre vapeur au beurre	Clafoutis aux œufs Et bleu des Alpes  Courgettes sautées	Poisson frais du moment au beurre blanc Blé pilaf semi- complet 
Fromage	Yaourt 	Tome de vache  du Champsaur 	Tome des Pyrénées		Edam portion
Dessert	Bananes 	Compotes de poires	Kiwis 	Yaourt du Champsaur sur lit de fruits 	Fraises

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local ou des régions voisines

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.
Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.

