







# Semaine du 19 au 23 juin 2017


Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://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 Lyonnaise	Carottes râpées 	Melon	Salade nouilles/poulet Asiatique	Salade verte à la tomate
Plat	Sauté de veau aux olives  Choux de Bruxelles sautés	Rosbeef froid avec cornichons  Gnocchis de pommes de terre à la sauce crémeuse	Cuisses de canette  Polenta 	Porc au caramel  Légumes façon wok	Burger maison  Pommes de terre fraîches en cubes 
Fromage	Fromage de chèvre	Tome de l'Izoard 	Yaourt 	Cotentin	Crème végétale
Dessert	Banane 	Fruit de saison	Abricot	Beignets aux pommes*	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.

