

Semaine du 26 au 30 juin 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	Terrine printanière	Terrine Océane sauce cocktail	Lentilles en salade 	Salade verte bio mimosa 
Plat	Cordon bleu Tians de légumes	Sauté de volaille à l'estragon Coquillettes 	Cuisse de poulet rôtie Pommes de terre vapeur au beurre	Clafoutis aux œufs Et bleu des Alpes  Courgettes sautées	Poisson frais du moment Blé pilaf semi- complet 
Fromage	Yaourt 	Tome de vache du Champsaur 	Yaourt 	Yaourt du Champsaur sur lit de fruits 	Edam portion
Dessert	Bananes 	Compote de poires*	Melon		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.

