







Menus du 7 au 13 août 2017

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 7 août	<p>Salade Camarguaise / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Rôti de veau au thym / Cordon bleu* Tian de légumes estival</p> <p>Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Flan de foie de volaille Polenta</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mardi 8 août	<p>Salade folle / Terrine printanière / Salade verte</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon / Côte de porc Coquillettes </p> <p>Camembert / Petit suisse Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Pizza au fromage* Salade verte</p> <p>Chèvre / Petit suisse Ananas au sirop*</p>
Mercredi 9 août	<p>Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale / Cuisse de poulet Pommes vapeur</p> <p>Tome des Pyrénées / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Filet de hoki Riz / Légumes piperade</p> <p>Cantal / Fromage blanc Poire cuite*</p>











Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

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

<p>Jeudi 10 août</p>	<p>Salade de lentilles  / Salade de tomates / Salade verte</p> <p>Clafouti au bleu  / Poisson pané Courgettes sautées</p> <p>Yaourt du Champsaur </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Ananas au sirop</p>
<p>Vendredi 11 août</p>	<p>Salade  mimosa / Concombre vinaigrette / Salade verte</p> <p>Poisson frais du jour / Andouillette moutarde / Blé pilaf </p> <p>Edam / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Moussaka au bœuf </p> <p>Contentin / Petit suisse</p> <p>Banane / Pêche</p>
<p>Samedi 12 août</p>	<p>Taboulé Oriental (semoule ) / Salade Tunisienne / Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la sauge / Quenelles Béchamel</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Gouda / Petit suisse</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Petits pois étuvés</p> <p>Saint Paulin / Faisselle</p> <p>Melon canari</p>
<p>Dimanche 13 août</p>	<p>Salade de la plaine / Jambon cru / Salade verte</p> <p>Cuisse de lapin moutarde / Truite aux amandes</p> <p>Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse</p> <p>Bleu / Fromage blanc</p> <p>Flan chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rosbeef</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Pavé demi sel / Petit suisse</p> <p>Poire</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

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