












# Semaine du 10 au 14 juillet 2017

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Soupe de concombre à la menthe fraîche	Lentilles  En salade	Salade de la plaine	Tatziki	Salade de pois chiches
Plat	Hachis Parmentier 	Rôti de porc alpin à la sauge  Courgettes sautées en persillade	Cordon bleu  Pommes boulangères 	Youvetsi et Coquillettes 	Poisson frais du moment  Et Aubergines gratinées à l'italienne
Fromage	Tome de vache du Queyras 	Yaourt fermier 	Fromage blanc	Fromage de chèvre	Yaourt 
Dessert	Pomme 	Fruit	Melon	Potokalopita (gâteau grec à l'orange)	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.

