












Menus du 10 au 16 juillet 2017

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



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

	MIDI	SOIR
Lundi 10 juillet	Melon / Soupe de concombre à la menthe / Salade verte Hachis Parmentier  / Côte de porc Gruyère / Yaourt  Pomme 	Salade verte Potage de pommes de terre Tarte oignon Tomates à la provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire cuite
Mardi 11 juillet	Salade Strasbourgeoise / Chou blanc / Salade verte Sauté de volaille à l'estragon / Poisson pané Haricots verts persillade Tome des Pyrénées / Yaourt aromatisé Abricots	Salade verte Potage de pommes de terre Filet de hoki crème de persil Blé créole  Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Nectarine
Mercredi 12 juillet	Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail / Salade verte Langue sauce piquante / Cordon bleu Pommes boulangère  Cantal/Yaourt  Melon	Salade verte Potage de pommes de terre Brochette de porc au cumin Fenouil gratiné Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop














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 13 juillet</p>	<p>Courgettes à la Grecque / Tatziki / Salade verte</p> <p>Youvetsi / Cuisse de poulet Coquillettes  au gruyère</p> <p>Chèvre/Yaourt </p> <p>Potokalopita (gâteau Grec à l'orange)</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Omelette au fromage Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 14 juillet</p>	<p>Salade de pois chiches / Tomate en salade / Salade verte</p> <p>Poisson frais du moment sauce rougaille / Andouillette à la moutarde Aubergine à l'Italienne</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Fraises</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Gigot d'agneau cornichon Gnocchis de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme coing</p>
<p>Samedi 15 juillet</p>	<p>Torti  tapenade/Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Quenelle béchamel</p> <p>Embeurrée de chou</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Bœuf braisé façon carbonade Polenta </p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Melon</p>
<p>Dimanche 16 juillet</p>	<p>Salade Crétoise / Maquereaux à la moutarde / Salade verte</p> <p>Poulet Basquaise / Truite aux amandes Riz</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Clafouti pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon braisé Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Nectarine</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local