



Menus du 18 au 24 septembre 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 18 septembre	<p>Salade Camarguaise (riz ) / 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</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire cuite*</p>
Mardi 19 septembre	<p>Salade folle / Terrine printanière / Salade verte</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon / Côte de porc</p> <p>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 Pomme </p>
Mercredi 20 septembre	<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 au curry Haricots beurre</p> <p>Cantal / Fromage blanc 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.

<p>Jeudi 21 septembre</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 22 septembre</p>	<p>Salade  mimosa / Concombre vinaigrette / Salade verte</p> <p>Poisson frais du jour rougail / Andouillette moutarde / Blé pilaf </p> <p>Edam / Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Moussaka au bœuf </p> <p>Cotentin / Petit suisse</p> <p>Kiwi</p>
<p>Samedi 23 septembre</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 24 septembre</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>Crêpe au fromage*</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.