



Menus du 25 septembre au 1^{er} octobre

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 25 septembre	<p>Macédoine sauce mousseline/ Concombre au yaourt/ Salade verte</p> <p>Gigot d'agneau au thym/ Plat du jour</p> <p>Lentilles ménagère </p> <p>Chèvre / Petit suisse Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Poireaux au jambon</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt </p> <p>Poire au sirop*</p>
Mardi 26 septembre	<p>Betteraves en salade/ Salade mimosa / Salade verte</p> <p>Couscous au poulet / Plat du jour</p> <p>Semoule couscous </p> <p>Camembert / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Hachis de courgettes au bœuf </p> <p>Blé pilaf</p> <p>Demi sel / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
Mercredi 27 septembre	<p>Chou rouge en salade / Terrine printanière* / Salade verte</p> <p>Andouillette sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Purée </p> <p>Edam / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tarte ratatouille*</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Compote de pomme*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 28 septembre</p>	<p>Tomate mozzarella-basilic (huile olive  Salade de thon-haricots verts / Salade verte Sauté de veau Napolitain/ Plat du jour Coquillettes  gruyère Kiri / Fromage blanc / Yaourt  Panacotta vanille - fruits rouges</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Rôti de dindonneau Purée de céleri Bleu / Faisselle / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 29 septembre</p>	<p>Carottes râpées  / Salade boulgour  citronnée / Salade verte Raviolis sauce blanche / Plat du jour Champignons sautés Tome des Pyrénées / Petit suisse aromatisé Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Bœuf façon carbonade Flageolets au jus Chèvre / Fromage blanc / Yaourt  Poire</p>
<p>Samedi 30 septembre</p>	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Salade folle / Salade verte Cuisse de pintade aux petits oignons / Plat du jour Brocolis au gratin Cantal / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Œuf poché à la tomate Polenta  Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 1^{er} octobre</p>	<p>Salade Soissonnaise / Jambon de volaille / Salade verte Sauté de porc aux olives / Plat du jour Aubergines à l'Italienne Bleu / Yaourt  Millefeuille*</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Moules à la crème Riz créole Gouda / Yaourt  Kiwi</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.