











Menus du 21 au 27 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 21 août	Melon / Soupe de concombre à la menthe / Salade verte Hachis Parmentier  / Plat du jour Gruyère / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Clafouti jambon estragon Tomates à la provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Raisin
Mardi 22 août	Salade Strasbourgeoise / Chou blanc / Salade verte Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour Aubergines gratinées Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Filet de hoki crème de persil Blé créole  Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire cuite*
Mercredi 23 août	Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail / Salade verte Langue sauce piquante / Plat du jour Pommes boulangère Cantal/Yaourt  Fruit	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 24 août</p>	<p>Courgettes à la Grecque / Tatziki / Salade verte</p> <p>Youvetsi / Plat du jour</p> <p>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 </p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 25 août</p>	<p>Salade de pois chiches / Tomate en salade / Salade verte</p> <p>Petites seiches à la tomate / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Gigot d'agneau cornichon</p> <p>Gnocchis de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme coing*</p>
<p>Samedi 26 août</p>	<p>Torti  tapenade/Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour</p> <p>Embeurrée de chou</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Bœuf braisé façon carbonade</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Melon</p>
<p>Dimanche 27 août</p>	<p>Salade Crétoise / Maquereaux à la moutarde* / Salade verte</p> <p>Poulet Basquaise / Plat du jour</p> <p>Riz</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Clafouti pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Nectarine</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local