



Menus du 28 août au 3 septembre

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 soient plus disponibles en fin de service. Un repas complet est toutefois garanti jusqu'à la fermeture du self.

	MIDI	SOIR
Lundi 28 août	<p>Salade thon pacifique (riz ) / Tomate caviar d'aubergine / Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la moutarde / Plat du jour</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Pain de poisson sauce curry</p> <p>Pommes pécheur</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
Mardi 29 août	<p>Céleri rémoulade / Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Bolognaise au bœuf  / Plat du jour</p> <p>Spaghetti  gruyère</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Blettes au jus gratinées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>
Mercredi 30 août	<p>Concombre au yaourt / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Foie sauce échalote / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Edam / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti de dinde sauce blanche</p> <p>Champignons sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</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 31 août</p>	<p>Salade tomate   houmous / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Tajine de veau aux fruits secs / Plat du jour</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Crème Oranaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Hachis de bœuf  aux courgettes</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Vendredi 1^{er} septembre</p>	<p>Salade maïs  carotte / Melon / Salade verte</p> <p>Parmentier de poisson frais / Plat du jour</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Poêlé campagnarde</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Samedi 2 septembre</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Poulet rôti / Plat du jour</p> <p>Poivrons façon piperade</p> <p>Cantal / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tarte aux poireaux*</p> <p>Blé créole </p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Prunes</p>
<p>Dimanche 3 septembre</p>	<p>Pâté en croûte / Salade Africaine / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau miel et carottes / Plat du jour</p> <p>Brocolis sautés</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Bavarois framboise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rosbeef</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Ananas au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local