















Menus du 9 au 15 octobre 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 9 octobre	<p>Salade thon pacifique (riz ) / Velouté potimarron  / Salade verte</p> <p>Oreilles d'âne / Plat du jour</p> <p>Bleu  / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Salade de fruits frais</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  Kiwi</p>
Mardi 10 octobre	<p>Crudités variées (carotte ) / Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Chicken Burger au maïs / Plat du jour</p> <p>Galette de pomme de terre</p> <p>Yaourt au fruit du Champsaur </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  Compote de poire*</p>
Mercredi 11 octobre	<p>Radis beurre / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Foie sauce échalote / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Edam / Yaourt  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  Pomme cuite*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 12 octobre</p>	<p>Crème de concombre à la menthe / Céleri rémoulade / Salade verte</p> <p>Tajine de veau aux fruits secs / Plat du jour</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Pomme au four vanille – cannelle </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>Raisin</p>
<p>Vendredi 13 octobre</p>	<p>Sabayon de tomate et son cressin / Salade maïs  carotte / Salade verte</p> <p>Parmentier de poisson frais / Plat du jour (Purée de pommes de terre </p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Muffin au chocolat</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 14 octobre</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* Blé créole </p> <p>Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Prunes</p>
<p>Dimanche 15 octobre</p>	<p>Pâté en croûte / Salade Africaine / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau miel et carottes / Plat du jour</p> <p>Courgettes sautées </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

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.