












Menus du 30 oct. au 5 novembre 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 30 octobre	Salade pois chiches / Concombre au yaourt / Salade verte Moussaka au bœuf  / Plat du jour Vache qui Rit / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Gratin de fruits de mer Riz créole Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme 
Mardi 31 octobre	Velouté du jour / Terrine de campagne* / Salade verte Poulet chasseur / Plat du jour Pommes de terre Provençale Saint Paulin / Petit suisse/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Steak haché de bœuf* Ratatouille Niçoise Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*
Mercredi 1 ^{er} novembre	Salade printanière/ Haricots verts / Salade verte Langue de bœuf ravigote / Plat du jour Polenta  Babybel / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Endives au jambon Haricots beurre Suisse aromatisé / Fromage blanc / Yaourt  Ananas





















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 2 novembre</p>	<p>Salade Izoard (bleu ) / Pamplemousse / Salade verte</p> <p>Rôti de porc Alpin  / Plat du jour</p> <p>Lentilles ménagère </p> <p>Yaourt </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tortilla  aux oignons</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 3 novembre</p>	<p>Salade de tomate / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Poisson frais du jour rougail / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Gouda / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Cotentin / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>Prunes</p>
<p>Samedi 4 novembre</p>	<p>Salade Africaine / Chou blanc / Salade verte</p> <p>Tajine de veau / Plat du jour</p> <p>Légumes Wok</p> <p>Saint Nectaire / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Sauce Bolognaise (bœuf )</p> <p>Spaghetti  râpé</p> <p>Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 5 novembre</p>	<p>Salade thon pacific (riz ) / Mélange Hongrois / Salade verte</p> <p>Coquelet aux marrons / Plat du jour</p> <p>Semoule </p> <p>Bleu / Fromage blanc/ Yaourt </p> <p>Clafouti poire-chocolat</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Brochette de poisson sauce citron</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>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.