



Menus du 4 au 10 décembre 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 4 décembre	<p>Salade Tunisienne / Salade verte mimosa / Salade verte</p> <p>Boulettes Kefta au miel / Plat du jour</p> <p>Semoule </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Œufs durs Florentine</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi 5 décembre	<p>Macédoine de légumes / Chou rouge râpé / Salade verte</p> <p>Lasagne Bolognaise (boeuf) / Plat du jour</p> <p>Cantal / Faisselle / Yaourt </p> <p>Compote de poire</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti dindonneau</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
Mercredi 6 décembre	<p>Poivrons marinés / Salade Crétoise / Salade verte</p> <p>Andouillette à la moutarde / Plat du jour</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Paupiette de saumon à l'oseille</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire 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 7 décembre</p>	<p>Poireaux vinaigrette / Saucisson sec  / Salade verte</p> <p>Etouffé de porc à l'Auvergnate / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre fraîches rôties</p> <p>Comté / Yaourt  Tarte aux poires</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Suprême de volaille sauce blanche / Brocolis sautés</p> <p>Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Orange</p>
<p>Vendredi 8 décembre</p>	<p>Salade de lentilles  / Tomate vinaigrette / Salade verte</p> <p>Soufflé Baltique / Plat du jour</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tomate farcie</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire</p>
<p>Samedi 9 décembre</p>	<p>Salade Yam Yam/ Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau façon poulette / Plat du jour</p> <p>Coquillettes  Tome noire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Quiche</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*</p>
<p>Dimanche 10 décembre</p>	<p>Penne  aux poivrons / Carottes à l'orange / Salade verte</p> <p>Fricassée de dinde aux mousserons / Plat du jour</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Camembert / Fromage blanc / Yaourt  Crème Oranaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Petit gratin Savoyard</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</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.