














Menus du 13 au 19 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 13 novembre	<p>Salade Périgourdine/ Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Pot au feu / Plat du jour</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Seiches sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mardi 14 novembre	<p>Salade penne  poivron-basilic / Macédoine mousseline/ Salade verte</p> <p>Côte de porc aux herbes / Plat du jour</p> <p>Lentilles ménagère  Bleu / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Gigot à la sauge</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*</p>
Mercredi 15 novembre	<p>Salade Crétoise / Tomate vinaigrette / Salade verte</p> <p>Foie de veau charcutière / Plat du jour</p> <p>Polenta  Carré demi sel / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Bœuf  gratiné de courgettes</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Raisin</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 16 novembre</p>	<p>Terrine Océane* / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Suprême de volaille sauce Normande / Plat du jour</p> <p>Blé  façon risotto</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Tarte Normande*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Raviolis au pesto</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Vendredi 17 novembre</p>	<p>Chou rouge / Carottes  en salade / Salade verte</p> <p>Emietté de poisson frais / Plat du jour (purée )</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Crêpe au fromage* Haricots plats</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Samedi 18 novembre</p>	<p>Salade Piémontaise/Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour Salsifis</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Rôti de porc sauce Orientale</p> <p>Semoule  aux raisins</p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 19 novembre</p>	<p>Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade / Salade verte</p> <p>Pintade Grand Mère / Plat du jour Petits pois</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Panacotta fruits rouges</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Oeuf poché</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</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.