











# Menus du 1<sup>er</sup> au 7 janvier 2018

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://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 1 <sup>er</sup> janvier	<p><b>Menu du 1<sup>er</sup> de l'an</b></p> 	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Quenelle béchamel Embeurré de choux Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</p>
Mardi 2 janvier	<p>Salade de pois chiches / Salade Flamenco / Salade verte Boulettes de boeuf  / Plat du jour Carottes à la crème Camembert / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Jambon braisé au jus Gnocchi de semoule Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
Mercredi 3 janvier	<p>Mélange Hongrois / Poireaux en salade / Salade verte Tripes Provençales / Plat du jour Pommes de terre  Edam / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Tarte oignon* Tomate Provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  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 4 janvier</p>	<p>Salade frisée / Brocolis en salade/ Salade verte</p> <p>Diots de Savoie / Plat du jour Gratin de coquillettes </p> <p>Kiri / Yaourt </p> <p>Crèmeux au marron</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Tortillas  aux poivrons</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Vendredi 5 janvier</p>	<p>Tomate caviar d'aubergine / Carottes râpées  / Salade verte</p> <p>Moules sauce poulette / Plat du jour Boulgour  façon risotto</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Cuisse de poulet rôtie Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire</p>
<p>Samedi 6 janvier</p>	<p>Radis beurre / Concombre féta / Salade verte</p> <p>Flan d'épinards aux œufs / Plat du jour Haricots plats à la tomate</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Brochette de poisson sauce citron</p> <p>Flageolets</p> <p>Suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Compote pomme-coing*</p>
<p>Dimanche 7 janvier</p>	<p>Pâté en croûte / Salade forestière / Salade verte</p> <p>Cuisse de canette aux olives / Plat du jour Gratin de potiron</p> <p>Tome noire / Yaourt </p> <p>Galette des Rois</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de pommes de terre</p> <p>Gâteau de foies de volaille Pommes de terre et fèves</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.