














# Menus du 29 janvier au 4 février 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 29 janvier	Carottes râpées  / Salade de lentilles / Salade verte Chipolatas Hautes Alpes  / Plat du jour Légumes printaniers Chèvre / Petit suisse/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Salade de fruits*
Mardi 30 janvier	Taboulé Libanais ( boulgour  ) / Coppa / Salade verte Sauté de porc au caramel / Plat du jour Choux Romanesco Kiri / Fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Cordon bleu Coudes au beurre St Moret / Yaourt  Kiwi
Mercredi 31 janvier	Salade de la plaine / Poivrons cuits / Salade verte Rognons à l'échalote / Plat du jour Polenta  Edam / Fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de pommes de terre Colin aux baies roses Epinards hachés à la crème Tome noire / Suisse / Yaourt  Poire cuite*













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 1<sup>er</sup> février</p>	<p>Céleri rémoulade / Salade mimosa / Salade verte Choucroute garnie/ Plat du jour Munster / Fromage blanc / Yaourt  Crêpe Chandeleur</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Sauté de dinde citronné Tomate Provençale Demi sel / Faisselle / Yaourt  Clémentine</p>
<p>Vendredi 2 février</p>	<p>Concombre / Salade torti  tapenade / Salade verte Feuilleté Scandinave* / Plat du jour Gratin de courgettes Saint Nectaire / Petit suisse/ Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Omelette aux champignons Petits pois Chèvre / Fromage blanc / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Samedi 3 février</p>	<p>Salade de Hollande/ Poireaux vinaigrette / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule couscous  Cantal / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Jambon braisé à la diable Blette gratinées Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Compote de pomme *</p>
<p>Dimanche 4 février</p>	<p>Salade à la Grecque / Sardine à la tomate / Salade verte Epaule de veau Milanaise / Plat du jour Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse Bleu / Yaourt  Eclair au chocolat*</p>	<p>Salade verte Potage de pommes de terre Steak haché de bœuf Aubergines à l'Italienne Gouda /Fromage blanc / Yaourt  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.