



Menus du 5 au 11 mars 2018

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 5 mars	<p>Salade pois chiches / Concombre au yaourt / Salade verte</p> <p>Moussaka au bœuf  / Plat du jour</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de fruits de mer</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p>
Mardi 6 mars	<p>Salade verte au thon / Terrine de campagne* / Salade verte</p> <p>Poulet chasseur / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre Provençale</p> <p>Saint Paulin / Vaisselle/ Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Steak haché de bœuf*</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*</p>
Mercredi 7 mars	<p>Salade printanière/ Haricots verts / Salade verte</p> <p>Langue de bœuf ravigote / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Babybel / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Endives au jambon</p> <p>Suisse aromatisé / Fromage blanc / Yaourt  Ananas</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 8 mars</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>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tortilla aux oignons</p> <p>Champignons à la crème</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Banane/poire</p>
<p>Vendredi 9 mars</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 légumes</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Purée de céleri</p> <p>Cotentin / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Samedi 10 mars</p>	<p>Salade Africaine / Chou blanc / Salade verte</p> <p>Tajine de veau / Plat du jour</p> <p>Légumes Wok</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Sauce Bolognaise (bœuf )</p> <p>Spaghetti  râpé</p> <p>Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 11 mars</p>	<p>Salade thon pacific (riz ) / Mélange Hongrois / Salade verte</p> <p>Cuisse de canette aux olives / 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 légumes</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