
















Semaine du 19 au 23 mars 2018

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté du jour	Salade de pennes  Aux poivrons basilic	Salade crétoise	Radis beurre	Carottes râpées 
Plat	Cordon bleu Pommes de terre fraîches locales 	Côte de porc Lentilles ménagères 	Steak haché de veau sauce tomate Polenta 	Haut de cuisse de poulet rôti  Blé façon risotto 	Emietté de poisson avec purée de pommes de terre 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage du jour 	Carré demi sel	Camembert	Fromage du jour 
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit 	Tarte normande* Pain 	Fruit

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit local ou des régions voisines

 Poisson frais du jour



La viande bovine est certifiée d'origine française (VBF) ou Union européenne.

Toutes les recettes contenant de l'huile d'olive sont cuisinées à base d'huile d'olive issue de l'agriculture biologique.

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit.