



Menus du 26 février au 4 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 26 février	<p>Salade Tunisienne / Salade verte mimosa / Salade verte</p> <p>Boulettes Kefta au miel / Plat du jour</p> <p>Semoule </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quiche*</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi 27 février	<p>Macédoine de légumes / Chou rouge râpé / Salade verte</p> <p>Lasagne Bolognaise (boeuf) / Plat du jour</p> <p>Cantal / Faisselle / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage légumes</p> <p>Rôti dindonneau</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
Mercredi 28 février	<p>Poivrons marinés / Salade Crétoise / Salade verte</p> <p>Andouillette à la moutarde / Plat du jour</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Paupiette de saumon à l'oseille</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>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 1^{er} mars</p>	<p>Poireaux vinaigrette / Saucisson sec  / Salade verte</p> <p>Etouffé de porc à l'Auvergnate / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre fraîches rôties</p> <p>Comté / Yaourt  Tarte aux poires*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Cuisse de poulet sauce blanche / Brocolis sautés</p> <p>Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Orange</p>
<p>Vendredi 2 mars</p>	<p>Salade de lentilles  / Carottes à l'orange / Salade verte</p> <p>Soufflé Baltique / Plat du jour</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tomate farcie* Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Poire</p>
<p>Samedi 3 mars</p>	<p>Salade Yam Yam/ Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté d'agneau façon poulette / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Tome noire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Œufs durs Florentine</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*</p>
<p>Dimanche 4 mars</p>	<p>Penne  aux poivrons / Tomate vinaigrette / Salade verte</p> <p>Fricassée de dinde aux mousserons / Plat du jour</p> <p>Haricots verts au beurre</p> <p>Camembert / Fromage blanc / Yaourt  Crème Oranaise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Petit gratin Savoyard</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</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.