












Menus du 2 au 8 avril 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 2 avril	<p>Céleri rémoulade / Sardines à la tomate / Salade verte</p> <p>Sauce Bolognaise au bœuf  / Plat du jour Spaghetti  et râpé</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon braisé au jus</p> <p>Choux fleurs Polonaise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
Mardi 3 avril	<p>Beterave  en salade/ Salade verte au thon / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour</p> <p>Ecrasée de pommes de terre</p> <p>Saint Paulin / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté au saumon</p> <p>Fondue de poireaux à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop*</p>
Mercredi 4 avril	<p>Salade Piémontaise / Salade de concombre / Salade verte</p> <p>Merguez / Plat du jour</p> <p>Riz / Poivrons façon piperade</p> <p>Tome Pyrénées / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Steak haché de veau sauce moutarde</p> <p>Lentilles ménagère</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.

<p>Jeudi 5 avril</p>	<p>Salade Niçoise / Salade de haricots verts / Salade verte Gardianne de boeuf / Plat du jour Penne  au pistou Emmental / Yaourt  Crème au citron meringuée</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Chou farci au boeuf  Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Clémentine</p>
<p>Vendredi 6 avril</p>	<p>Poireaux en salade / Terrine printanière* / Salade verte Poisson du jour sauce rougail / Plat du jour Riz  aux petits légumes Edam / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tarte au fromage* Blettes au jus Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Samedi 7 avril</p>	<p>Soupe de concombre / Taboulé Oriental (couscous ) / Salade verte Paupiette de veau / Plat du jour Carottes à la crème Saint Nectaire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Ravioli sauce tomate Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme cuite*</p>
<p>Dimanche 8 avril</p>	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Crudités variées / Salade verte Lapin sauce moutarde / Plat du jour Poêlée forestière Bleu / Yaourt  Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de dinde au paprika Purée de pois cassés Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de pêche*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local