











# Semaine du 03 au 06 avril 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\*.

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Betteraves  en salade	Concombre au yaourt	Salade niçoise	Velouté du jour maison
Plat		Boudin noir aux pommes  Ecrasé de pommes de terre fraîches	Merguez  Riz créole  Piperade de poivrons	Gardianne de bœuf  Pennes  au pistou	Poisson frais du moment rougaille  Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage		Flan vanille caramel*	Tome de vache du Queyras 	Petit suisse	Chèvre de Plampinet 
Dessert		Fruit	Fruit 	Crème au citron meringuée  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.