













Semaine du 09 au 13 avril 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	Salade verte mimosa	Velouté du jour	Salade crétoise	Saucisson  Cornichon	Lentilles en salade 
Plat	Boulettes d'agneau kefta au miel Semoule de blé 	Lasagnes à la bolognaise Au bœuf 	Cuisse de canette Riz créole	Etouffée de porc à l'auvergnate Pommes de terre fraîches rôties	Soufflé baltique Poêlée de légumes campagnarde
Fromage	Yaourt 	Chèvre de Plampinet 	Edam	Yaourt 	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit 	Compote de poire*	Fruit	Tarte aux poires* 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.