



Menus du 19 au 25 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 19 mars | <p>Salade Périgourdine/ Salade Yam Yam / Salade verte</p> <p>Pot au feu / Plat du jour</p> <p>Vache qui Rit / Yaourt  Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Seiches sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pomme </p> |
| Mardi 20 mars | <p>Salade penne  poivron-basilic / Macédoine mousseline/ Salade verte</p> <p>Côte de porc aux herbes / Plat du jour</p> <p>Lentilles ménagère  Bleu / Yaourt  Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Gigot au jus</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*</p> |
| Mercredi 21 mars | <p>Salade Crétoise / Tomate vinaigrette / Salade verte</p> <p>Foie de veau charcutière / Plat du jour</p> <p>Polenta  Carré demi sel / Yaourt  Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf  gratiné de courgettes</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p> |



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| <p>Jeudi 22 mars</p> | <p>Terrine Océane* / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Filet de volaille sauce Normande / Plat du jour</p> <p>Blé  façon risotto</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Tarte Normande*</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis au pesto</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pomme*</p> |
| <p>Vendredi 23 mars</p> | <p>Chou rouge / Carottes  en salade / Salade verte</p> <p>Emietté de poisson / Plat du jour (purée )</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au fromage* Haricots plats</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Orange</p> |
| <p>Samedi 24 mars</p> | <p>Salade Piémontaise/Champignons à la Grecque / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour Salsifis</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc sauce Orientale</p> <p>Semoule  aux raisins</p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme cuite*</p> |
| <p>Dimanche 25 mars</p> | <p>Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade / Salade verte</p> <p>Pintade Grand Mère / Plat du jour Petits pois</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Panacotta fruits rouges</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Œuf poché</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</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.