



Semaine du 26 au 30 mars 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	haricots verts en salade 	Salade pois chiche	Mélange hongrois	Salade frisée	Crème de légumes maison
Plat	Curry de porc Riz pilaf 	Boulettes de bœuf au jus Carottes à la crème	Paupiette de poisson sauce citron Pommes de terre en cubes 	Diot de Savoie au jus Gratin de coquillettes 	Moules à la crème Boulgour façon risotto
Fromage	Yaourt aromatisé	Tome du Queyras 	Yaourt 		Fromage de l'aigue blanche
Dessert	Fruit 	Fruit 	Fruit	Dessert crémeux aux marrons 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.