



Semaine du 04 au 08 juin 2018

Les menus sont consultables sur www.fondationseitzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.



Repas 100% Bio Mardi 5 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade thon pacifique (riz) 	Carottes râpées 	Concombre au yaourt	Salade de tomate houmous	Salade verte maïs et carottes (maïs)
Plat	Sauté de porc à la moutarde Courgettes sautées	Spaghettis beurre et râpé sauce bolognaise 	Chipolatas Polenta 	Tajine de veau épicé aux fruits Semoule de blé 	Parmentier de poisson (purée)
Fromage	Petit suisse aromatisé		Fromage blanc	kiri	Tome de l'Izoard
Dessert	Fruit 	Petit fermier aux fruits 	Fruit	Crème oranaise	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.