



Menus du 9 au 15 juillet 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 9 juillet	<p>Chou blanc / Salade Bastiaise / Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier  / Plat du jour</p> <p>Gruyère / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Clafouti jambon basilic</p> <p>Tomates à la provençale</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Abricot</p>
Mardi 10 juillet	<p>Salade Strasbourgeoise / Salade Flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Seiches à la tomate</p> <p>Blé créole </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan vanille*</p>
Mercredi 11 juillet	<p>Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour</p> <p>Pommes boulangère</p> <p>Cantal/Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 12 juillet</p>	<p>Courgettes à la Grecque / Tatziki / Salade verte Youvetzi (agneau ) / Plat du jour Coquillettes  Chèvre/Yaourt  Potokalopita (gâteau Grec à l'orange)</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette au fromage Epinards à la crème Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 13 juillet</p>	<p>Céleri rémoulade/ Rillettes de porc / Salade verte Curry de légumes / Plat du jour Haricots verts persillés Cotentin / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Boulettes d'agneau orientale Gnocchis de semoule Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme coing*</p>
<p>Samedi 14 juillet</p>	<p>Torti  tapenade/Salade forestière / Salade verte Sauté de veau au citron / Plat du jour Embeurrée de chou Saint Nectaire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Filet de hoki crème de persil Polenta  Fromage blanc / Faisselle / Yaourt  Pastèque</p>
<p>Dimanche 15 juillet</p>	<p>Salade Crétoise / Maquereaux à la moutarde* / Salade verte Poulet Basquaise / Plat du jour Riz Bleu / Yaourt  Clafouti pêche</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon braisé Salsifis sautés Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Abricot</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.