













Menus du 16 au 22 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 16 juillet	<p>Salade thon pacifique (riz  / Carottes râpées / Salade verte</p> <p>Sauté de porc à la moutarde / Plat du jour</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pain de poisson sauce curry</p> <p>Pommes pécheur</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Abricot</p>
Mardi 17 juillet	<p>Salade de pois chiches /</p> <p>Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Sauce jardinière / Plat du jour</p> <p>Spaghetti </p> <p>Edam/ fromage blanc/ Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon blanc cornichon</p> <p>Blettes au jus gratinées</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de poire*</p>
Mercredi 18 juillet	<p>Concombre au yaourt / Macédoine mousseline / Salade verte</p> <p>Foie sauce échalote / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Edam / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de dinde sauce blanche</p> <p>Champignons sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 19 juillet</p>	<p>Radis beurre / Tomate houmous / Salade verte Tajine de bœuf  aux fruits secs / Plat du jour Semoule de couscous  Kiri Yaourt aux myrtilles </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau* Riz / poivrons piperade Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Vendredi 20 juillet</p>	<p>Céleri rémoulade / Salade maïs  carotte / Salade verte Gratin de poisson / Plat du jour (Purée de pommes de terre  Saint Nectaire / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux fines herbes Poêlé campagnarde Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche</p>
<p>Samedi 21 juillet</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Salade Yam Yam / Salade verte Poulet rôti / Plat du jour Courgettes à l'Indienne Cantal / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tarte aux poireaux* Blé créole  Yaourt aromatisé / Yaourt  Compote pomme – coing*</p>
<p>Dimanche 22 juillet</p>	<p>Pâté en croûte / Salade Africaine / Salade verte Sauté d'agneau miel et carottes / Plat du jour Brocolis sautés Gouda / Yaourt  Crème glacée</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage* Purée de pois cassés Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Ananas au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local