



# Semaine du 18 au 22 juin 2018

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Lyonnaise	Carottes râpées 	½ pamplemousse	Salade nouilles poulet Asiatique	Salade verte à la tomate
Plat	Sauté de veau aux olives Gratin de chou	Poisson pané Gnocchis de pommes de terre à la sauce crémeuse	Boulettes de bœuf Polenta 	Porc au caramel Légumes façon wok	Colin sauce onctueuse à l'ail Pommes grenailles au thym
Fromage	Fromage de chèvre 	Tome de l'Isard 	Yaourt 	Cotentin	Soja Sun
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit	Beignets aux pommes*	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.**