



Menus du 21 au 27 mai 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 21 mai | Macédoine sauce mousseline/ Concombre au yaourt/ Salade verte Gigot d'agneau au thym/ Plat du jour Lentilles ménagère  Chèvre / Petit suisse Fruit | Salade verte Potage de légumes Jambon blanc Blettes gratinées Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Poire au sirop* |
| Mardi 22 mai | Betteraves  en salade/ Salade mimosa / Salade verte Couscous au poulet / Plat du jour Semoule couscous  Camembert / Fromage blanc Fruit | Salade verte Potage de légumes Hachis de courgettes au bœuf  Blé  pilaf Demi sel / Petit suisse / Yaourt  Pomme  |
| Mercredi 23 mai | Chou rouge en salade / Terrine printanière* / Salade verte Andouillette sauce moutarde / Plat du jour Purée  Edam / Yaourt  Fruit | Salade verte Potage de légumes Tarte oignon Ratatouille Saint Nectaire / Yaourt aromatisé / Yaourt  Compote de pomme* |



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.

| | | |
|--------------------------------|--|--|
| <p>Jeudi 24 mai</p> | <p>Tomate mozzarella-basilic (huile olive ) / Jambon de volaille / Salade verte Sauté de veau Napolitain/ Plat du jour Coquillettes  gruyère Kiri / Fromage blanc / Yaourt  Panacotta vanille - fruits rouges</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Rôti de dindonneau Purée de céleri Bleu / Faisselle / Yaourt  Banane</p> |
| <p>Vendredi 25 mai</p> | <p>Carottes râpées  / Salade boulgour  citronnée / Salade verte Raviolis sauce blanche / Plat du jour Champignons sautés Tome des Pyrénées / Petit suisse aromatisé Fruit</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Bœuf façon carbonade Flageolets au jus Chèvre / Fromage blanc / Yaourt  Abricot</p> |
| <p>Samedi 26 mai</p> | <p>Salade Camarguaise (riz ) / Salade folle / Salade verte Cuisse de pintade aux petits oignons / Plat du jour Brocolis au gratin Cantal / Fromage blanc Fruit</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Œuf poché à la tomate Polenta  Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Compote de poire*</p> |
| <p>Dimanche 27 mai</p> | <p>Salade Soissonnaise / Salade de thon- haricots verts / Salade verte Sauté de porc aux olives / Plat du jour Aubergines à l'Italienne Bleu / Yaourt  Millefeuille*</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Moules à la crème Riz créole Gouda / Yaourt  Kiwi</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.