


















Semaine du 25 au 29 juin 2018

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



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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|---|--|---|--|--|
| Entrée | Salade de riz  Camarguaise | Salade de Hollande | Terrine Océane sauce cocktail | Lentilles en salade  | Salade verte bio mimosa  |
| Plat | Cordon bleu Tians de légumes estivaux | Sauté de volaille à l'estragon Coquillettes  | Poulet rôti  Pommes de terre vapeur au beurre  | Clafoutis aux œufs et bleu des Alpes  Courgettes sautées  | Poisson frais du moment rougaille Blé pilaf semi- complet  |
| Fromage | Yaourt  | Tome de vache du Champsaur  | Yaourt  | | Chèvre de Plampinet  |
| Dessert | Fruit  | Flan vanille* | Fruit | Yaourt du Champsaur sur lit de fruits  | 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.