








# Menus du 25 juin au 1<sup>er</sup> juillet 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\*.

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 25 juin	<p>Salade Camarguaise ( riz  ) / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Cordon bleu / Plat du jour Tian de légumes estival</p> <p>Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Flan de foie de volaille Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme-pruneaux*</p>
Mardi 26 juin	<p>Concombre vinaigrette / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Sauté de poulet à l'estragon / Plat du jour Coquillettes </p> <p>Camembert / Petit suisse Flan vanille*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Pizza au fromage* Salade verte</p> <p>Chèvre / Petit suisse Cerises</p>
Mercredi 27 juin	<p>Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale / Plat du jour Pommes vapeur</p> <p>Tome des Pyrénées / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Filet de hoki au curry Haricots beurre</p> <p>Cantal / Fromage blanc Abricot</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 28 juin</p>	<p>Salade de lentilles  / Salade de tomates / Salade verte Clafouti au bleu  / Plat du jour Courgettes sautées Yaourt du Champsaur </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon cuit cornichon Haricots blancs au jus Chèvre / Yaourt  Ananas au sirop*</p>
<p>Vendredi 29 juin</p>	<p>Salade  mimosa / Céleri rémoulade / Salade verte Poisson frais du jour rougail / Plat du jour Blé pilaf  Edam / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Moussaka au bœuf  Cotentin / Petit suisse Melon</p>
<p>Samedi 30 juin</p>	<p>Taboulé Oriental (semoule ) / Salade Tunisienne / Salade verte Sauté de porc à la sauge / Plat du jour Haricots plats à la tomate Gouda / Petit suisse Compote de poire*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux fines herbes Petits pois étuvés Saint Paulin / Faisselle Pomme </p>
<p>Dimanche 1<sup>er</sup> juillet</p>	<p>Salade de la plaine / Jambon cru / Salade verte Sauté de lapin moutarde / Plat du jour Gnocchi de pommes de terre sauce crémeuse Bleu / Fromage blanc Tarte aux poires*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage* Gratin de choux fleurs Pavé demi sel / Petit suisse 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.