



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 28 mai au 1er 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 \*.

SEMAINE  
EUROPÉENNE  
DU DÉVELOPPEMENT  
DURABLE  
30 MAI - 5 JUIN

## Repas spécial Développement durable jeudi 31 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Flamenco	Salade strasbourgeoise	Salade de la plaine	Salade Izoard au bleu 	Salade de pois chiches
Plat	Hachis Parmentier 	Poisson pané Carottes à la béchamel et crème	Cordon bleu Pommes boulangères	Rôti de porc alpin  Lentilles ménagères 	Petites seiches à la sauce tomate Et Haricots verts persillade
Fromage	Tome de vache du Queyras 	yaourt aromatisé	Fromage blanc		Yaourt 
Dessert	Fruit	Fruit	Fruit	Pomme au four des Hautes Alpes 	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.