



Menus du 30 avril au 6 mai 2017

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 30 avril	<p>Carottes râpées  / Salade de pommes de terre / Salade verte</p> <p>Fricassée de dinde provençale / Plat du jour</p> <p>Courgettes fraîches sautées</p> <p>Tome Pyrénées / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de Hoki sauce dorée</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de poire*</p>
Mardi 1 ^{er} mai	<p>Radis beurre / Saucisson sec  / Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf aux épices / Plat du jour</p> <p>Semoule  au raisin</p> <p>Saint Paulin / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Raviolis sauce blanche</p> <p>Ratatouille Niçoise</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</p>
Mercredi 2 mai	<p>Poireaux vinaigrette / Salade de concombre / Salade verte</p> <p>Chipolatas / Plat du jour</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Gouda / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette aux champignons</p> <p>Tomate Provençale</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 3 mai</p>	<p>Salade Texane / Salade de Hollande / Salade verte Chili con carne (Bœuf ) / Plat du jour Riz créole Chèvre / Yaourt  Gâteau Texan</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau braisée Choux fleurs Polonaise Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Vendredi 4 mai</p>	<p>Tomate tapenade / Céleri rémoulade / Salade verte Fruits de mer sauce blanche / Plat du jour Spaghetti  Cotentin aux herbes / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Œufs pochés Epinards à la crème Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote de pêche</p>
<p>Samedi 5 mai</p>	<p>Champignons à la Grecque / Taboulé Libanais (boulgour ) / Salade verte Cuisse de poulet aux herbes / Plat du jour Salsifis braisés Saint Nectaire / Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Rôti de porc Petits pois Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Dimanche 6 mai</p>	<p>Salade Grenobloise / Sardines à la tomate / Salade verte Gigot crème d'ail / Plat du jour Flageolets Bleu / Yaourt  Gratin de fruits frais</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Roulé au fromage Riz / poivrons piperade Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Orange</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.