











Semaine du 03 au 07 sept. 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 pommes de terre	Saucisson  et cornichons	Concombre à la vinaigrette	Salade texane	Tomate au chèvre de Nathalie 
Plat	Cordon bleu Courgettes fraîches poêlées	Sauté de bœuf aux 4 épices  Semoule de blé  Aux raisins	Chipolatas Purée de pommes de terre 	Chili con carné au bœuf  Riz créole	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre
Fromage	Yaourt 	Tome de vache du Queyras 	Gouda	yaourt 	
Dessert	Fruit 	Fruit	Fruit	Gâteau texan maison	Yaourt framboise 

 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.