













# Menus du 6 au 12 Août 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 6 Août	Salade Camarguaise ( riz  ) / Radis beurre / Salade verte Sauté de porc   / Plat du jour Tian de légumes estival Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Flan de foie de volaille Polenta  Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme-pruneaux*
Mardi 7 Août	Concombre vinaigrette / Salade de Hollande / Salade verte Supreme de volaille sauce blanche/ Plat du jour Coquillettes  Camembert / faisselle Flan vanille*	Salade verte Potage de légumes Pizza Salade verte Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Pêche
Mercredi 8 Août	Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte Tripes Provençale / Plat du jour Pommes vapeur Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Filet de hoki au curry Haricots beurre Persillés Cantal / Fromage blanc / Yaourt  Abricot



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 9 Août</p>	<p>Salade de lentilles  / Salade de tomates / Salade verte Clafouti au bleu  / Plat du jour Courgettes sautées St Nectaire Yaourt fruit du Champsaur </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon cuit cornichon Haricots blancs au jus Chèvre / Yaourt  Ananas au sirop*</p>
<p>Vendredi 10 Août</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 / Yaourt  Pastèque</p>
<p>Samedi 11 Août</p>	<p>Taboulé Oriental (semoule ) / Salade Tunisienne / Salade verte Quenelles sauce béchamel / Plat du jour Haricots plats à la tomate Gouda / Yaourt  Compote de poire*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux fines herbes Petits pois étuvés Saint Paulin / Faisselle / Yaourt  Pomme </p>
<p>Dimanche 12 Août</p>	<p>Salade de la plaine / Coppa / Salade verte Sauté de lapin moutarde / Plat du jour Gnocchi de pomme de terre sauce crémeuse Gouda / Tarte aux poires*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage* Gratin de choux fleurs Pavé demi sel / Petit suisse/ Yaourt  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.