



Menus du 30 Juillet au 5 Août 2018

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 Juillet	<p>Salade Lyonnaise / Concombre au yaourt / Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf Plat du jour</p> <p>Choux de Bruxelles sautés</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Lasagnes de la mer</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pomme*</p>
Mardi 31 Juillet	<p>Macédoine de légumes / Carottes râpées / Salade verte</p> <p>Risotto de petit épeautre aux petit légumes / Plat du jour</p> <p>Saint Moret / Faisselle / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Longe de porc Rôtie</p> <p>Haricots à la lyonnaises</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire au sirop*</p>
Mercredi 1 ^{er} Août	<p>Pamplemousse / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Rognons sauce échalote / Plat du jour</p> <p>Polenta </p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte fromage*</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Flan*</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.

<p>Jeudi 2 Août</p>	<p>Salade Asiatique (nouille ) / Choux blanc / Salade verte Porc au caramel / Plat du jour Légumes wok Cotentin aux herbes / Yaourt  Beignets de pommes*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Gratiné de bœuf  aux courgettes Blé  façon rizotto Faisselle / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme pruneaux*</p>
<p>Vendredi 3 Août</p>	<p>Poivrons marinés / Tomate féta / Salade verte Colin sauce à l'ail / Plat du jour Pommes grenailles Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tortilla oignons Aubergine parmesan Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Banane</p>
<p>Samedi 4 Août</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne / Salade verte Sauté de veau aux olives / Plat du jour Semoule  Cantal / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon braisé à la diable Blettes persillade Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan*</p>
<p>Dimanche 5 Août</p>	<p>Torti  tapenade / Courgettes à la Grecque / Salade verte Sauté de canard aux épices / Plat du jour Poêlée forestière Bleu / Fromage blanc / Yaourt  Dessert frais vanille framboise</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Poisson pané* Lentilles ménagères Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme- coing*</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.