














# Semaine du 17 au 21 septembre 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\*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz  Camarguaise	Salade de Hollande	Terrine Océane sauce cocktail	Lentilles en salade 	Salade verte aux graines 
Plat	Sauté de porc local  Ratatouille maison	Curry d'agneau local  Coquillettes 	Poulet rôti  Pommes de terre vapeur au beurre 	Clafoutis aux œufs et bleu des Alpes   Courgettes sautées	Poisson frais du moment rougaille  Blé pilaf semi- complet 
Fromage	Yaourt 	Tome de vache du Champsaur 	Yaourt 		Chèvre de Plampinet 
Dessert	Fruit 	Flan vanille*	Fruit	Yaourt du Champsaur sur lit de fruits 	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.