



Menus du 20 au 26 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 20 août	<p>Chou blanc / Salade Bastiaise / Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (bœuf purée) / Plat du jour</p> <p>Gruyère / Yaourt Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Clafouti jambon basilic Tomates à la provençale</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Pêche</p>
Mardi 21 août	<p>Salade Strasbourgeoise / Salade Flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Seiches à la tomate Blé créole </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Flan vanille*</p>
Mercredi 22 août	<p>Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour Pommes boulangère</p> <p>Cantal/Yaourt Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Feuilleté aux champignons Ratatouille</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt Pêche au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 23 août</p>	<p>Courgettes à la Grecque / Salade de tomate / Salade verte</p> <p>Youvetzi (agneau ) / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Chèvre/Yaourt </p> <p>Potokalopita (gâteau Grec à l'orange)</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 24 août</p>	<p>Céleri rémoulade/ Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Curry de légumes / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cotentin / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes d'agneau orientale</p> <p>Gnocchis de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme coing*</p>
<p>Samedi 25 août</p>	<p>Torti  tapenade/Salade forestière / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour</p> <p>Embeurrée de chou</p> <p>Saint Nectaire / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki crème de persil</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Pastèque</p>
<p>Dimanche 26 août</p>	<p>Salade Crétoise / Rillettes de porc / Salade verte</p> <p>Poulet Basquaise / Plat du jour</p> <p>Riz</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Clafouti pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Pêche</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.