












# Semaine du 08 au 12 octobre 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	Velouté de potimarron 	Crudités variées avec carottes 	Radis beurre	Soupe de concombre à la menthe fraîche	Salade col Agniel
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et fromage de chèvre	Chicken burger maison Pommes de terre râpées	Chipolatas Polenta 	Tajine d'agneau Semoule de blé 	Parmentier de Purée  Et poisson du moment
Fromage	Petit suisse		Edam	Yaourt 	
Dessert	Salade de fruits frais	Yaourt  du Champsaur sur lit de fruits Pain 	Fruit	Pomme  cuite au four Pain 	Muffin au chocolat à la farine de pois chiches 

 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.