



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 15 au 21 octobre



Fait dans
nos cuisines

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
15
octobre




Céleri rémoulade / Sardines à la tomate
Salade verte
Sauce jardinière / Plat du jour
Spaghetti  et râpé
Vache qui rit / Yaourt 
Fruit




Salade verte
Potage de légumes
Jambon braisé au jus
Choux fleurs Polonaise
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Banane


Mardi
16
octobre

Betterave  en salade / Salade verte au thon
Salade verte
Boudin aux pommes / Plat du jour
Ecrasée de pommes de terre 
Saint Paulin / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au saumon*
Fondue de poireaux à la crème
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Pêches au sirop *

Mercredi
17
octobre

Salade Piémontaise (pomme de terre 
Salade de concombre / Salade verte
Sauté d'agneau  / Plat du jour
Riz / Poivrons façon piperade
Tome Pyrénées / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Steak haché de veau sauce
moutarde
Lentilles ménagère
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Raisin

 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.



Jeudi
18
octobre

Salade Niçoise / Salade de haricots verts
Salade verte

Gardianne de bœuf  / Plat du jour


Penne  au pistou


Emmental / Yaourt 

Cake au citron (farine )

Salade verte
Potage de légumes
Chou farci au boeuf 
Faisselle / Petit suisse
Yaourt 
Prune 

Vendredi
19
octobre


Poireaux en salade / Salade maïs , carotte /
Salade verte

Poisson  sauce rougail / Plat du jour


Riz  aux petits légumes

Edam / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Tarte au fromage*
Blettes au jus
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Kiwi

Samedi
20
octobre



Taboulé à l'orientale (semoule ) / Soupe de
concombre / Salade verte

Paupiette de veau / Plat du jour

Carottes à la crème

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Ravioli sauce tomate
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Pomme 

Dimanche
21
octobre

Salade Camarguaise (riz ) / Crudités variées
(carotte ) / Salade verte


Lapin sauce moutarde / Plat du jour

Poêlée forestière

Bleu / Yaourt 

Fruit

Tarte aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de dinde au paprika
Purée de pois cassés
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Compote de pêches*

 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.