

















Menus du 17 au 23 septembre 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 17 septembre | <p>Salade Camarguaise (riz ) / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Sauté de porc   / Plat du jour Ratatouille</p> <p>Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Flan de foie de volaille Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Compote pomme-pruneaux*</p> |
| Mardi 18 septembre | <p>Concombre vinaigrette / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Curry d'agneau  / Plat du jour </p> <p>Coquillettes </p> <p>Camembert / faisselle / Yaourt  Flan vanille*</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Pizza Salade verte Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Prune</p> |
| Mercredi 19 septembre | <p>Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale / Plat du jour Pommes vapeur </p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Filet de hoki au curry Haricots beurre Persillés Cantal / Fromage blanc / Yaourt  Banane</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 20 septembre</p> | <p>Salade de lentilles  / Salade de tomates / Salade verte Clafouti au bleu  / Plat du jour Courgettes sautées St Nectaire  Yaourt fruit du Champsaur </p> | <p>Salade verte Potage de légumes Jambon cuit cornichon Haricots blancs au jus Chèvre / Yaourt  Ananas au sirop*</p> |
| <p>Vendredi 21 septembre</p> | <p>Salade aux graines  / Céleri rémoulade / Salade verte Poisson frais du jour rougail/ Plat du jour Blé pilaf  Edam / Fromage blanc Fruit</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Moussaka au bœuf  Cotentin / Petit suisse / Yaourt  Raisin</p> |
| <p>Samedi 22 septembre</p> | <p>Taboulé Oriental (semoule ) / Salade Tunisienne / Salade verte Quenelles sauce béchamel / Plat du jour Haricots plats à la tomate Gouda / Yaourt  Compote de poire*</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Omelette aux fines herbes Petits pois étuvés Saint Paulin / Faisselle / Yaourt  Pomme </p> |
| <p>Dimanche 23 septembre</p> | <p>Salade de la plaine / Coppa / Salade verte Sauté de lapin moutarde / Plat du jour Gnocchi de pomme de terre sauce crémeuse Bleu / Fromage blanc / Yaourt  Sorbet*</p> | <p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage* Gratin de choux fleurs Pavé demi sel / Petit suisse/ Yaourt  Prune</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.