









Semaine du 24 au 28 septembre 2018


Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration



Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres au yaourt	Betteraves  en salade	Terrine printanière	Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Salade boulgour citronnée 
Plat	Raviolis au fromage sauce blanche	Couscous au poulet (semoule) 	Steak haché de veau à la moutarde Purée de pommes de terre 	Sauté de porc à l'italienne Crozets à la crème	Poisson frais au basilic Haricots beurre persillés
Fromage	Fromage de chèvre 	Fromage blanc	Edam		Fromage Aigue blanche 
Dessert	Compote de poires*	Fruit	Fruit	Yaourt framboise 	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.