



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 22 au 28 octobre



Fait dans  
nos cuisines

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\*.

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  
22  
octobre

Salade Tunisienne / Salade verte  mimosa  
Salade verte  
Boulettes Kefta au miel / Plat du jour  
Semoule   
Chèvre / Yaourt   
Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Quiche aux oignons  
Courgettes persillées  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Poire


Mardi  
23  
octobre





Salade Atlantique / Chou rouge râpé  
Salade verte  
Lasagne à la sicilienne / Plat du jour  
Cantal  / Faisselle / Yaourt   
Compote de poire\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Jambon de volaille  
Salsifis sautés  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Banane

Mercredi  
24  
octobre

Poivrons marinés / Salade Crétoise  
Salade verte  
Boudin blanc / Plat du jour  
Riz créole  
Edam / Fromage blanc / Yaourt   
Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Colin sauce à l'aneth  
Gratin de poireaux  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Compote de pêche\*

 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.

Menu  
Auvergnat



Jeudi  
25  
octobre

Poireaux vinaigrette / Saucisson sec   
/Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour  
Pommes de terre fraîches rôties 

Yaourt aux framboises 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Cuisse de poulet sauce blanche /  
Brocolis sautés  
Faisselle / Petit suisse  
Yaourt   
Prune 

Vendredi  
26  
octobre

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange  
Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour  
Poêlée campagnarde

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Tomate farcie\*  
Polenta   
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Poire

Samedi  
27  
octobre


Salade Yam Yam / Champignons à la Grecque  
Salade verte

Fricassée de dinde aux champignons / Plat du  
jour

Coquillettes 

Tome noire / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Œufs durs Florentine  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Salade de fruits\*

Dimanche  
28  
octobre



Pennes  aux poivrons / Tomate vinaigrette  
Salade verte


Sauté d'agneau  / Plat du jour  
Haricots verts au beurre


Camembert / Yaourt 

Fruit

Sorbet

Salade verte  
Potage de légumes  
Petit gratin Savoyard  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Prune 

 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.