



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 19 au 25 novembre



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 19 novembre	<p>Coleslow (carottes ) / Haricots verts </p> <p>/Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Comte  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quenelles</p> <p>Embeurrée de chou</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse</p> <p>Yaourt </p> <p>Orange</p>
Mardi 20 Novembre	<p>Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Crumble de légumes (farine ) / Plat du jour</p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchi de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse</p> <p>Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
Mercredi 21 novembre	<p>Mélange Hongrois (carottes ) / Poireaux vinaigrette /Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre cubes </p> <p>Edam / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Tomate Provençale</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse /Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>

 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
22
novembre

Salade folle (carotte ) / Brocolis en salade
/ Salade verte

Diot de Savoie / Plat du jour

Gratin de coquillettes 

Kiri / Yaourt 

Crèmeux au marron

Salade verte
Potage de légumes

Omelette aux champignons
Courgettes sautées

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Kivi

Vendredi
23
novembre

Carottes râpées  / Tomate Houmous
/ Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Boulgour  façon risotto

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Haut de cuisse de poulet
Choux de Bruxelles

Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 

Poire

Samedi
24
novembre

Radis beurre / Concombre à la Féta
/ Salade verte

Merguez / Plat du jour

Flageolets

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Flan d'épinard aux oeufs
Haricots plats à la tomate

Fromage blanc / Faisselle
Yaourt 

Compote pomme-coing*

Dimanche
25
novembre

Pâté en croûte* / Salade forestière
/ Salade verte

Cuisse de canette aux olives / Plat du jour

Pommes de terre  et fèves

Tome noire / Yaourt 

Beignet aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au saumon*

Fondue de poireaux

Cantal  / Faisselle

Yaourt 

Banane

 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.