


















Semaine du 26 au 30 novembre 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	Céleri rémoulade	Velouté du jour	Soupe de concombre à la menthe fraîche	Haricots verts en salade	Salade verte maïs et carottes 
Plat	Spaghettis  au beurre et gruyère sauce du jardinier	Filet de maquereau sauce provençale Semoule de blé 	Poisson pané Riz créole Piperade de poivrons	Boudin noir aux pommes Ecrasée de pommes de terre fraîches 	Poisson du moment rougaille  Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Yaourt framboises 	Tome de vache du Queyras 	Riz au lait	Tome de Rochebrune 
Dessert	Fruit 	Pain 	Fruit 	Compote de poire* Pain 	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.