



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 26 nov. au 02 déc.



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
26
novembre



Céleri rémoulade / Sardines à la tomate
/Salade verte

Sauce jardinière / Plat du jour

Spaghetti  et râpé

Kiri / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs
Gratin de potiron

Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt 

Banane

Mardi
27
novembre



Betterave  en salade / Salade verte au thon
/Salade verte

Maquereaux sauce provençale / Plat du jour

Semoule de blé 

Saint Paulin / Yaourt aromatisé

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Gâteau de foie de volaille
Chou fleur Polonaise

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pêches au sirop *

Mercredi
28
novembre

Salade Piémontaise (pomme de terre ) / Soupe
de concombre / Salade verte

Sauté d'agneau  / Plat du jour

Riz / Poivrons façon piperade

Tome Pyrénées / Faisselle

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Steak haché de veau sauce
moutarde

Lentilles ménagère

Fromage blanc / Cantal  /
Yaourt 

Raisin

 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.

<p>Jeudi 29 novembre</p>	<p>Chou rouge en salade / Salade de haricots verts Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour Ecrasée de pommes de terre  Emmental / Petit suisse Riz au lait</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Chou farci au boeuf  Camembert / Yaourt  Melon canari</p>
<p>Vendredi 30 novembre</p>	<p>Poireaux en salade / Salade maïs  , carotte  / Salade verte</p> <p>Poisson  sauce rougail / Plat du jour Riz  aux petits légumes Edam / Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tarte au fromage* Blettes au jus Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Kiwi</p>
<p>Samedi 1^{er} décembre</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Fonds d'artichauts / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour Carottes à la crème Saint Nectaire  / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Ravioli sauce tomate Faisselle / Tome / Yaourt  Pomme </p>
<p>Dimanche 02 décembre</p>	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour Poêlée forestière Bleu / Fromage blanc Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Jambon braisé au jus Purée de pois cassés Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Compote de pêches*</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.