



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 11 au 17 février 2019



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 11 février	Coleslow (carotte )/ Haricots verts  /Salade verte Curry de porc  / Plat du jour Riz pilaf  Comte  / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Quenelles Embeurrée de chou Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Orange
Mardi 12 février 	Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte Crumble de légumes (farine  / Plat du jour Camembert / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Jambon cornichon Gnocchi de semoule Fromage blanc / Petit suisse Yaourt  Kiwi
Mercredi 13 février	Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte Tripes Provençale  / Plat du jour Pommes de terre cubes  Edam / fromage blanc/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tarte à l'oignon Tomate Provençale Riz créole Emmental / Petit suisse / Yaourt  Compote de poire*

 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
14
février

Fonds artichauds/ Radis beurre
/ Salade verte

Diot de Savoie / Plat du jour

Gratin de coquillettes

Kiri

Crèmeux au marron

Salade verte
Potage de légumes

Omelette aux champignons
Courgettes sautées

Faisselle / Bleu / Yaourt

Kiwi

Vendredi
15
février

Carottes râpées / Tomate Houmous
/ Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Boullgour façon risotto

Saint Nectaire / Petit suisse / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Cuisse de poulet
Choux de Bruxelles

Fromage blanc / Chèvre
Yaourt

Poire

Samedi
16
février

Salade Indonésienne (carotte) / 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

Petit suisse / St paulin
Yaourt

Compote pomme-coing*

Dimanche
17
février

Pâté en croûte* / Salade forestière
/ Salade verte

Cuisse de canette aux olives / Plat du jour

Pommes de terre et fèves

Tome noire/ Fromage Blanc / Yaourt

Beignet aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au saumon*

Fondue de poireaux

Cantal / Petit suisse

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.