



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 18 au 24 février



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
18
février



Céleri rémoulade / Sardines à la tomate
/Salade verte

Sauce jardinière / Plat du jour

Spaghetti  et râpé

Kiri / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Jambon braisé à la moutarde
Gratin de potiron

Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt 

Banane

Mardi
19
février



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
Haricots verts persillés

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pêches au sirop *

Mercredi
20
février

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

Sauté d'agneau  / Plat du jour

Courgettes persillées

Tome Pyrénées / Faisselle

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Cuisse de poulet
Lentilles ménagère 

Fromage blanc / Cantal  /
Yaourt 

Pomme 

 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 21 février</p>	<p>Fonds d'artichauts / Salade de haricots verts / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour</p> <p>Ecrasée de pommes de terre </p> <p>Emmental / Petit suisse</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Chou farci au boeuf </p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Vendredi 22 février</p>	<p>Poireaux en salade / Salade maïs  , carotte  / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte au fromage*</p> <p>Blettes au jus</p> <p>Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Kiwi</p>
<p>Samedi 23 février</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Ravioli sauce tomate</p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
<p>Dimanche 24 février</p>	<p>Salade Lyonnaise (PdT ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc</p> <p>Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>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.