



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 25/02 au 03/03/19



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
25
février

Salade de brocolis / Salade verte  mimosa
/Salade verte
Boulettes Kefta au miel / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Chèvre / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Quiche aux oignons
Courgettes persillées
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Poire

Mardi
26
février





Salade Atlantique / Chou blanc râpé
/Salade verte
Lasagne aux légumes de saison / Plat du jour
Cantal  / Faisselle / Yaourt 
Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes
Jambon de volaille
Salsifis sautés
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Banane

Mercredi
27
février

Haricots verts vinaigrette / Salade Crétoise
/Salade verte
Saucisse de Toulouse à la tomate / Plat du jour
Riz créole
Edam / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Merlu au beurre
Gratin de poireaux
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Compote de pêche*

 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.

Menu
Auvergnat

Jeudi
28
février

Fonds d'artichauts / Saucisson sec 
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 

Yaourt aux framboises 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Cuisse de poulet
Brocolis sautés
Faisselle / Petit suisse
Yaourt 
Orange

Vendredi
1^{er}
mars

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Poire

Samedi
2
mars


Salade Yam Yam / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Fricassée de dinde aux champignons / Plat du
jour

Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Œufs durs Florentine
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Salade de fruits*

Dimanche
3
mars


Pennes  aux poivrons / Tomate vinaigrette
/ Salade verte


Sauté d'agneau  / Plat du jour
Poêlée campagnarde

Camembert / Yaourt 

Tarte poire*

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
(Pommes de terre 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Orange

 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.