



Semaine du 8 au 14 avril 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
8
avril

Salade de brocolis / Salade Bastiaise
/Salade verte

Hachis Parmentier / 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 

Kiwi 

Mardi
9
avril

Salade Atlantique / Chou blanc râpé
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / 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
10
avril

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
11
avril

Fonds d'artichauts / Saucisson sec 
/ Salade verte

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

Comté  / Yaourt aux framboises 

Fruit 

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

Vendredi
12
avril

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 
Café Liégeois*

Samedi
13
avril

Salade Yam Yam / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Fricassée de dinde / 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
14
avril

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 
Compote de 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.