



# Semaine du 15 au 21 avril 2019



Fait dans  
nos cuisines

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://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  
15  
avril

Carottes râpées  / Concombre au yaourt  
Salade verte  
Chili au bœuf  / Plat du jour  
Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Gratin de fruits de mer  
Haricots beurre  
Fromage blanc / Petit  
suisse / Yaourt   
Pomme 

Mardi  
16  
avril



Salade verte au thon / Terrine de campagne\*  
Salade verte  
Petit épeautre   aux légumes / Plat du jour  
St Paulin / Faisselle / Yaourt  
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Courgettes farcies  
Ratatouille Niçoise  
Chèvre / Petit suisse / Yaourt  
Poire au sirop\*

Mercredi  
17  
avril

Salade de tomates / Haricots verts  
Salade verte  
Langue de bœuf ravigote / Plat du jour  
Gratin Dauphinois  
Babybel / Fromage blanc / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Endives au jambon  
Cantal  / Petit  
suisse / Yaourt   
Kiwi 

 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  
18  
avril

Salade Izoard (bleu  ) / Pamplemousse  
Salade verte  
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour  
Lentilles ménagère   
Gouda / Yaourt   
Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Tortilla  aux oignons  
Champignons à la crème  
Camembert / Yaourt   
Orange

Vendredi  
19  
avril

Salade printanière / Macédoine mousseline  
Salade verte  
Poisson frais  rougail / Plat du jour  
Riz  aux petits légumes  
Fromage de chèvre  / Fromage blanc / Yaourt  
Fruit  

Salade verte  
Potage de légumes  
Escaope de dinde panée  
Purée de céleri  
Cotentin / Petit suisse / Yaourt   
Crème au chocolat\*

Samedi  
20  
avril

Salade Africaine / Chou blanc  
Salade verte  
Quenelles en béchamel / Plat du jour  
Légumes Wok  
Saint Nectaire  / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Spaghettis  sauce bolognaise  
(bœuf  )  
Faisselle / Yaourt   
Compote pomme-pruneaux\*

Dimanche  
21  
avril

Crudités variées ( carottes  ) / Salade de  
museau / Salade verte  
Agneau aux herbes / Plat du jour  
Semoule   
Bleu / Fromage blanc / Yaourt   
Dessert de Pâques

Salade verte  
Potage de légumes  
Tarte au thon  
Choux de Bruxelles  
St Paulin / Petit suisse / Yaourt   
Kiwi 

 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.