



Semaine du 18 au 24 mars 2019

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 Salade verte Radis beurre / Salade Yam Yam Potage de légumes /Salade verte Hoki façon Sétoise Oreilles d'âne / Plat du jour Riz créole Petit suisse aromatisé Fromage blanc / Petit suisse mars Kiri / Yaourt 🐽 Yaourt @0 Fruit Pomme From Salade verte Salade verte au maïs (IIII) /Macédoine mousseline Potage de légumes / Salade verte **Quiche Lorraine** Mardi Sauté d'agneau For / Plat du jour Ratatouille Niçoise 19 Lentilles ménagères 🐽 Fromage blanc / Petit suisse mars Bleu / Yaourt 🕮 Yaourt BO Fruit Salade de fruits* Terrine Océane* / Tomate vinaigrette Salade verte /Salade verte Potage de légumes Mercredi Sauté de volaille Provençale / Plat du jour Bœuf Ferroir 20 Polenta BIO gratiné de courgettes mars Cantal / Petit suisse / Yaourt Demi sel / Yaourt 🕮 Fruit **9** Kiwi



BIO 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.



Jeudi 21 mars

Salade de pâtes au bleu / Céleri rémoulade /Salade verte

Sauté de porc sauce Normande / Plat du jour

Gratin de choux fleurs

Camembert / Yaourt

Gâteau de Loulou (pomme 🐽 📼

Salade verte Potage de légumes

Raviolis tomate Blé **Bocréole**

Fromage blanc / Petit suisse Yaourt ^{BO}

Compote de pomme*

Vendredi 22 mars

Chou rouge / Carottes (810) en salade /Salade verte

Emietté de poisson / Plat du jour

Purée 🕮

Chèvre / Yaourt 400

Fruit Terroin

Salade verte Potage de légumes

Crêpe au fromage* Haricots plats

Fromage blanc / Petit suisse Yaourt **BIO**

Orange

Samedi 23 mars

Salade Piémontaise (pommes de terre)/ Champignons à la Grecque / Salade verte Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire (/ Yaourt 🕮

Fruit

Salade verte Potage de légumes

Rôti de porc sauce estragon Semoule @ aux raisins

> Fromage blanc / Faisselle Yaourt **BIO**

> > Kiwi

Dimanche 24 mars

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade /Salade verte

Pintade Grand Mère / Plat du jour

Petits pois

Bleu / Yaourt 🕮

Panacotta fruits rouges

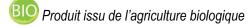
Salade verte Potage de légumes Œuf dur

Épinards à la crème

Fromage blanc / Faisselle

Yaourt 100







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.