



# Semaine du 25 au 31 mars 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
<b>Lundi</b> 25 mars	<b>Coleslow (carotte )/ Haricots verts </b> /Salade verte <b>Curry de porc  / Plat du jour</b> <b>Riz pilaf </b> <b>Comte  / Yaourt </b> <b>Fruit </b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Quenelles</b> <b>Embeurrée de chou</b> <b>Fromage blanc / Petit suisse</b> <b>Yaourt </b> <b>Orange</b>
<b>Mardi</b> 26 mars 	<b>Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur / Salade verte</b> <b>Crumble de légumes ( farine  / Plat du jour</b> <b>Camembert / Yaourt </b> <b>Fruit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Jambon cornichon</b> <b>Gnocchi de semoule</b> <b>Fromage blanc / Petit suisse</b> <b>Yaourt </b> <b>Kiwi </b>
<b>Mercredi</b> 27 mars	<b>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte</b> <b>Tripes Provençale  / Plat du jour</b> <b>Pommes de terre cubes </b> <b>Edam / fromage blanc/ Yaourt </b> <b>Fruit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Tarte à l'oignon</b> <b>Tomate Provençale</b> <b>Riz créole</b> <b>Emmental / Petit suisse /Yaourt </b> <b>Compote de poire*</b>

 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  
28  
mars

Fonds artichauts/ Radis beurre  
/ Salade verte

Diot de Savoie / Plat du jour

Gratin de coquillettes

Kiri /Yaourt

Crèmeux au marron

Salade verte  
Potage de légumes

Omelette aux champignons  
Courgettes sautées

Faisselle / Bleu / Yaourt

Kiwi

Vendredi  
29  
mars

Carottes râpées / Tomate Houmous  
/Salade verte

Gratin de fruit de mer / Plat du jour

Bouलगour façon risotto

Saint Nectaire / Petit suisse/Yaourt

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Cuisse de poulet  
Choux de Bruxelles

Fromage blanc / Chèvre  
Yaourt

Poire

Samedi  
30  
mars

Salade Indonésienne ( carotte ) / Concombre  
à la Féta / Salade verte

Merguez / Plat du jour

Flageolets

Gouda / Yaourt

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Flan d'épinard aux oeufs   
Haricots plats à la tomate

Petit suisse / St paulin  
Yaourt

Compote pomme-coing\*

Dimanche  
31  
mars

Pâté en croûte\* / Salade forestière  
/Salade verte

Cuisse de canette à l'arlesienne / Plat du jour

Pommes de terre et fèves

Tome noire/ Fromage Blanc / Yaourt

Beignet aux pommes\*

Salade verte  
Potage de légumes

Feuilleté au saumon\*

Fondue de poireaux

Cantal / Petit suisse

Yaourt

Banane

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.