



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 6 mai au 12 mai 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
6
mai



Macédoine de légumes / Concombre au yaourt /
Salade verte
Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour
Chèvre / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Quiche sans pâte
Blettes gratinées
Fromage blanc / Emmental
Yaourt
Orange

Mardi
7
mai

Betterave en salade / Salade pacifique (riz)
/ Salade verte
Couscous au poulet / Plat du jour
Semoule
Camembert / Faisselle / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Bœuf gratiné de courgettes
Suisse/ Demi sel / Yaourt
Pomme

Mercredi
8
mai

Terrine printanière* / Choux rouge /
Salade verte
Andouillettes / Plat du jour
Purée
Edam / Fromage blanc /
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Tarte aux oignons
Ratatouille
St nectaire / Yaourt
Poire au sirop*

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
9
mai



Tomate mozzarella au basilic / Maquereaux à la moutarde* / Salade verte

Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour

Crozets

Kiri / Fromage blanc

Yaourt à la framboise 

Salade verte
Potage de légumes

Volaille gratinée au four
Purée de céleri

Bleu / Faisselle / Yaourt 

Banane

Vendredi
10
Mai

Salade de boulgour  / Carottes rapées 
Salade verte

Poisson  sauce basilic / Plat du jour

Haricots beurre

Tome / Suisse aromatisés / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Bœuf façon carbonnade

Flageolets

Chèvre/ Petit suisse/ Yaourt 

Fruit

Samedi
11
Mai

Salade folle (catottes ) / Salade de museau /
Salade verte

Cuisse de pintade sauce petits oignons /
Plat du jour

Brocolis en gratin

Cantal  / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Œufs dur à la tomate

Polenta 

Suisse/ St paulin / Yaourt 

Pomme 

Dimanche
12
Mai

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts /
Salade verte

Sauté de veau au jus / Plat du jour

Aubergines italienne

Bleu / Fromage blanc /

Millefeuille *

Salade verte

Potage de légumes

Merlu sauce au curry

Courgettes sautées

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Compote de poire*

 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.