



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 13 au 19 mai 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 13 Mai	<p>Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte</p> <p>Hachi parmentier ( bœuf  purée  ) / Plat du jour</p> <p>Petit suisse /Gruyère / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Clafoutis au fromage Tomates provençales</p> <p>Babybel Fromage blanc /Yaourt  Compote de pêche*</p>
Mardi 14 Mai	<p>Salade stasbourgeoise ( pomme de terre  /Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour Haricots verts persillade</p> <p>Tome / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Filet de hoki à la sétoise Blé créole </p> <p>Chèvre / Faiselle / Yaourt  Kiwi </p>
Mercredi 15 Mai	<p>Salade de la plaine ( carottes  / Tomate houmous /Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour Pommes boulangères </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Feuilleté aux champignons Ratatouille Bleu / Fromage blanc  /Yaourt  Pêches au sirop*</p>

 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.

<p>Jeudi 16 Mai</p> 	<p>Courgettes à la grecque / Salade de tomate / Salade verte</p> <p>Youvetzi agneau  Plat du jour</p> <p>Coquillettes  </p> <p>Chèvre de plampinet  Yaourt  </p> <p>Potokalopita</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards hachés à la crème</p> <p>Camembert / Petit suisse Yaourt  </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 17 Mai</p> 	<p>Salade  mimosa / celeri rémoulade / Salade verte</p> <p>Curry de légumes / Plat du jour</p> <p>Cotentin / Yaourt  </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Boulette d'agneau à l'orientale</p> <p>Gnocchi</p> <p>Gouda / Petit suisse / Yaourt  </p> <p>Compote de pomme coing*</p>
<p>Samedi 18 Mai</p>	<p>Farfalles  tapenade / Salade forestière / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour</p> <p>Embeurré de choux</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt  </p> <p>Fruit  </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Hoki à la crème de persil</p> <p>Polenta  </p> <p>Tome / Faisselle / Yaourt  </p> <p>Kiwi  </p>
<p>Dimanche 19 Mai</p>	<p>Rillettes de porc* / Salade crètoise / Salade verte</p> <p>Poulet basquaise / Plat du jour</p> <p>Riz</p> <p>Bleu / Yaourt  </p> <p>Clafoutis aux pêches</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Salsifis</p> <p>St paulin / Faisselle / Yaourt  </p> <p>Poire</p>

 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.