



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 20 au 26 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  
20  
mai


Thon pacifique (riz ) / Carotte râpées   
/Salade verte  
Sauté de porc  / Plat du jour  
Courgettes sautées  
Chèvre / Petit suisse aromatisé  
Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Pain de poisson  
Pommes du pêcheur   
Fromage blanc / Emmental  
Yaourt   
Pomme 



Mardi  
21  
mai





Salade de pois chiches / Salade mimosa   
Salade verte  
Sauce jardinière / Plat du jour  
Spaghetti   
Camembert / Faisselle   
Fruit


Salade verte  
Potage de légumes  
Jambon cornichon  
Blettes au jus gratinées  
Carré frais / Yaourt   
Compote de poire\*

Mercredi  
22  
mai

Concombre au yaourt / Macédoine /  
Salade verte  
Foie échalotte / Plat du jour  
Polenta   
Edam / fromage blanc/ Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Crêpes au fromage\*  
Champignons  
Babybel / Petit suisse / Yaourt   
Flan au chocolat

 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  
23  
mai

Salade tunisienne/ Radis beurre  
/ Salade verte

Tajine de bœuf  / Plat du jour

Semoule de couscous 

Kiri /Yaourt aux myrtilles 

Salade verte  
Potage de légumes

Paupiette de veau  
Carottes à la crème

Faisselle / Tome / Yaourt 

Kiwi 

Vendredi  
24  
mai

Céleri rémoulade / Salade de maïs carotte   
/Salade verte

Gratin de poisson / Plat du jour

Purée de pomme de terre  carotte

Saint Nectaire  / Petit suisse/Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Omelette  aux fines herbes  
Gratin de courgettes

Fromage blanc / Chèvre

Yaourt 

Banane

Samedi  
25  
mai

Taboulé à l'oriental (semoule  ) / Yam yam /  
Salade verte


Cuisse de poulet grillée / Plat du jour

Légumes cordiale

Cantal  / Petit suisse / yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Tartes aux poireaux  
Blé créole 

Petit suisse / St paulin

Yaourt 

Compote pomme-coing\*

Dimanche  
26  
mai

Pâté en croûte\* / Salade Africaine  
/Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour

Bocoli sauté

Gouda / Fromage Blanc / Yaourt 

Crème glacée

Salade verte  
Potage de légumes

Dindonneaux sauce blanche


Purée de pois cassés

Tome / Petit suisse

Yaourt 

Ananas 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.