



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 22 au 28 avril 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 22 avril	Carotte râpées / Salade de lentilles / Salade verte Chipolatas / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt Salade de fruits*
Mardi 23 avril	Betterave en salade / Mortadelle / Salade verte Hachis parmentier / Plat du jour Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu Brocolis au beurre Suisse / Saint Moret / Yaourt Kiwi
Mercredi 24 avril	Salade de la plaine (carottes) / Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons / Plat du jour Polenta Edam / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Fromage blanc / Yaourt Compote de pêche*

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
25
avril



Concombre à l'huile d'olive / Poireaux
vinaigrette / Salade verte

Choucroute / Plat du jour

Pommes vapeur

Munster / Fromage blanc / Yaourt

Tarte Alsacienne*

Salade verte
Potage de légumes

Fricassée de dinde citronnée
Salsifis au jus

Demi sel/ Faisselle / Yaourt

Ananas

Vendredi
26
Avril



Celeri remoulade / Salade torti tapenade /
Salade verte

Gratin de légumes et céréales au chèvre / Plat
du jour

Saint Nectaire / Fromage blanc / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Brouillade à la portugaise

Petits pois

Chèvre/ Petit suisse/
Yaourt

Pomme

Samedi
27
avril

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /
Salade verte

Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour

Semoule

Cantal / Fromage blanc / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Paupiette de veau
Blettes gratinées

Faisselle/ Rondelet / Yaourt

Compote de pomme*

Dimanche
28
avril

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate / Salade verte

Blanquette de volaille / Plat du jour

Boullgur

Bleu / Fromage blanc / Yaourt

Eclair au chocolat*

Salade verte
Potage de légumes

Poireaux au jambon

Gouda / 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.