



Menus du 29 avril au 5 mai 2019

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 29 avril	<p>Salade Camarguaise (riz ) / Radis beurre / Salade verte</p> <p>Moussaka (Boeuf ) / Plat du jour</p> <p>Gruyère / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Roti de dindonneau</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme-pruneaux*</p>
Mardi 30 avril	<p>Concombre vinaigrette / Salade de Hollande / Salade verte</p> <p>Curry d'agneau  / Plat du jour </p> <p>Coquillettes </p> <p>Camembert / faisselle/ Yaourt  Flan vanille*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Pizza</p> <p>Salade verte</p> <p>Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fraises</p>
Mercredi 1er mai	<p>Chou rouge en salade / Terrine océane / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes vapeur </p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki au curry</p> <p>Haricots beurre Persillés</p> <p>Cantal / Fromage blanc / Yaourt  Orange</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.

<p>Jeudi 2 mai</p>	<p>Taboulé oriental (semoule ) / Salade de tomates/ Salade verte</p> <p>Clafouti au bleu  / Plat du jour</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>St Nectaire </p> <p>Yaourt fruit du Champsaur </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cuit cornichon</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Poire au sirop*</p>
<p>Vendredi 3 mai</p>	<p>Salade aux graines  / Céleri rémoulade / Salade verte</p> <p>Poisson frais  rougail/ Plat du jour</p> <p>Blé pilaf </p> <p>Edam / Fromage blanc</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quenelle en béchame</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cotentin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
<p>Samedi 4 mai</p>	<p>Salade de lentilles  / Salade Tunisienne / Salade verte</p> <p>Roti de porc  / Plat du jour</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Gouda / Yaourt </p> <p>Compote de poire*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Petits pois étuvés</p> <p>Saint Paulin / Faisselle / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
<p>Dimanche 5 mai</p>	<p>Salade de la plaine (carottes )/ Coppa / Salade verte</p> <p>Sauté de lapin moutarde / Plat du jour</p> <p>Gnocchi de pomme de terre sauce crémeuse</p> <p>Bleu / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Sorbet*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Crêpe au fromage*</p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Pavé demi sel / Petit suisse/ Yaourt </p> <p>Orange</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.