






















Semaine du 1^{er} au 07 juillet 2019





Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de thon (riz )	Œufs durs sauce onctueuse	Concombres au yaourt	Salade Tunisienne	Salade verte au maïs et carottes 
Plat	Sauté de porc à la moutarde  Courgettes sautées	Sauce du jardinier Spaghettis au beurre et râpé 	Chipolatas  Polenta 	Tajine de bœuf  Semoule de blé 	Parmentier : purée  et poisson du moment 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Yaourt 	Fromage blanc	Tome de vache du champsaur 	Tome de l'Aigüe Blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain  	Fruit	Cake aux framboises Pain  	Berlingot de pommes 

 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.