



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 3 au 9 juin 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 3 juin	Salade pois chiches/ Terrine printanière /Salade verte Sauté de bœuf   / Plat du jour Ratatouille Chèvre / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Lasagnes de la mer Fromage blanc / Emmental Yaourt  Compote de pomme*
Mardi 4 juin 	Macédoine / Carottes râpées  / Salade verte Petit épeautre   aux légumes / Plat du jour Saint Moret / Faisselle Fruit	Salade verte Potage de légumes Longe de porc Haricots verts Lyonnaise Camembert / Yaourt  Poire au sirop*
Mercredi 5 juin	Pamplemousse/ Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons à l'échalotte / Plat du jour Polenta  Edam / fromage blanc/ Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Tarte au thon Carottes persillées Gouda / Petit suisse /Yaourt  Melon

 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 6 juin</p>	<p>Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc / Salade verte</p> <p>Porc au caramel  / Plat du jour</p> <p>Légumes Wok</p> <p>Cotentin aux herbes / Yaourt </p> <p>Beignet de pomme*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Bœuf  gratiné de courgette</p> <p>Lentilles ménagère</p> <p>Faisselle / Babybel / Yaourt </p> <p>Compote pomme pruneaux *</p>
<p>Vendredi 7 juin</p>	<p>Poivrons marinés/ Tomate féta / Salade verte</p> <p>Colin sauce à l'ail / Plat du jour</p> <p>Pommes grenailles</p> <p>Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tortilla  aux oignons</p> <p>Aubergines à l'italienne</p> <p>Fromage blanc / Chèvre</p> <p>Yaourt </p> <p>Mousse au chocolat*</p>
<p>Samedi 8 juin</p>	<p>Tatziki / Pâté de campagne* / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Semoule de couscous </p> <p>Cantal  / Petit suisse / yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon à la diable</p> <p>Blettes en persillade</p> <p>Petit suisse / St paulin/</p> <p>Yaourt </p> <p>Flan</p>
<p>Dimanche 6 juin</p>	<p>Tort  tapenade / Courgettes à la Grecque / Salade verte</p> <p>Cuisse de pintade aux petits oignons / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage Blanc / Yaourt </p> <p>Dessert frais vanille framboise</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Merlu grillé à la ciboulette</p> <p>Blé façon risotto </p> <p>Carré frais / Yaourt </p> <p>Compote pomme-coing*</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.