



Semaine du 17 au 23 juin 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 17 iuin

Macédoine de légumes / Concombre au yaourt / Salade verte

Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour Chèvre / Yaourt @0

Fruit

Salade verte Potage de légumes Quiche sans pâte

Blettes gratinées Fromage blanc / Emmental Yaourt @0

Melon

Mardi iuin

Betterave ⁸¹⁰ en salade /Salade pacifique (riz ⁸¹⁰ / Salade verte

Couscous au poulet /Plat du jour Semoule 100

Camembert / Faisselle / Yaourt @0

Flan vanille caramel*

Salade verte Potage de légumes

Bœuf Lerroin gratiné de courgettes Suisse/ Demi sel / Yaourt 🔞

Pomme Jerr



Mercredi juin

Terrine printanière* / Choux rouge / Salade verte Andouillettes / Plat du jour Purée 🚌

> Edam / Fromage blanc / Fruit

Salade verte Potage de légumes

Tarte aux oignons Ratatouille

Poire au sirop*

St nectaire



/Yaourt 🐵



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local ou des régions voisines

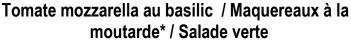


Poisson frais du jour

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.

Jeudi 20



Sauté de porc i à l'italienne / Plat du jour Spaghetti @

> Kiri / Fromage blanc / yaourt @ 100 Panacotta fruits rouges

Salade verte Potage de légumes

Volaille gratinée au four Purée de céleri

Bleu / Faisselle / Yaourt 49 Banane



Vendredi 21

Salade de boulgour (Carottes rapées Salade verte

Poisson sauce basilic /Plat du jour Haricots beurre

Tome /Suisse aromatisés / Yaourt 🙃

Fruit

Salade verte Potage de légumes

Bœuf façon carbonnade

Flageolets

Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt Abricot

Samedi 22 juin

Salade folle (carotte 👔 / Salade de museau / Salade verte

Cuisse de pintade sauce petits oignons / Plat du jour

Brocolis en gratin

Cantal // /Yaourt

Fruit

Salade verte Potage de légumes

Œufs pochés à la tomate Polenta 🕮

Suisse/ St paulin / Yaourt @ 100

Pomme



Dimanche 23 juin

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts / Salade verte

> Sauté de veau au jus / Plat du jour Aubergines italienne

> > Bleu / Fromage blanc / Millefeuille *

Salade verte Potage de légumes Merlu sauce au curry

Courgettes sautées

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt

Compote de poire*



BIO 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.