



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 17 au 23 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
17
juin






Macédoine de légumes / Concombre au yaourt /
Salade verte
Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour
Chèvre / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Quiche sans pâte
Blettes gratinées
Fromage blanc / Emmental
Yaourt 
Melon



Mardi
18
juin

Betterave  en salade / Salade pacifique (riz 
/ Salade verte
Couscous au poulet / Plat du jour
Semoule 
Camembert / Faisselle / Yaourt 
Flan vanille caramel*


Salade verte
Potage de légumes
Bœuf  gratiné de courgettes
Suisse/ Demi sel / Yaourt 
Pomme 

Mercredi
19
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
St nectaire  / Yaourt 
Poire au sirop*

 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
20
juin




Tomate mozzarella au basilic / Maquereaux à la moutarde* / Salade verte

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


Kiri / Fromage blanc / yaourt 

Panacotta fruits rouges

Salade verte
Potage de légumes
Volaille gratinée au four
Purée de céleri
Bleu / Faisselle / Yaourt 
Banane


Vendredi
21
juin

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 
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*

 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.