



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 27 mai au 2 juin



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
27
mai

Salade de pomme de terre  / Crudités variées
(carottes )/Salade verte
Fricassé de dinde provençale / Plat du jour
Haricots beurre persillés
Tome / Yaourt aromatisé 
Fruit




Salade verte
Potage de légumes
Hoki sauce doré
Polenta 
Fromage blanc / Edam / Yaourt 
Compote de poire*



Mardi
28
mai


Saucisson  et cornichon / Radis beurre
/Salade verte
Sauté de bœuf   aux épices / Plat du jour
Semoule de raisin 
Saint Paulin / Faisselle / Yaourt 
Fruit 


Salade verte
Potage de légumes
Raviolis sauce blanche
Ratatouille
Petit suisse / Chèvre / Yaourt 
Melon

Mercredi
29
mai

Poireaux / Salade de chou kouki au bleu  /
Salade verte
Merguez / Plat du jour
Purée de pomme de terre 
Gouda / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Omelette  aux champignons
Tomates provençales
Fromage blanc / Bleu/ Yaourt 
Pêche 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
30
mai

Salade texane / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné  / Plat du jour
Riz créole

Chèvre / Suisse / Yaourt 
Gâteau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane

Vendredi
31
mai



Salade atlantique / Salade Indonésienne(carotte
) / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Cotentin aux herbes / Fromage blanc

Yaourt framboise 

Salade verte

Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit

suisse aromatisé / Yaourt 

Compote de pêche*

Samedi
1^{er}
juin

Salade de lentilles  / Champignons à la
Grecque / Salade verte

Cuisse de poulet aux herbes / Plat du jour
Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Rôti de porc 

Petits pois

Faisselle / Tome / Yaourt 

Fruit

Dimanche
2
juin

Sardines à la tomate / Salade Grenobloise /
Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour
Flageolets

Bleu / Fromage blanc
Tarte aux abricots*

Salade verte

Potage de légumes


Roulé au fromage

Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt 

Pomme 

 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.