



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 beurres 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.