



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 15 au 21 juillet 2019



Fait dans  
nos cuisines

Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://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  
15  
juillet

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   
Nectarine



Mardi  
16  
juillet





Macédoine / Carottes râpées   
/ Salade verte  
Tajine Marocaine aux boulettes falafel /  
Plat du jour  
Semoule de couscous   
Saint Moret / Faisselle/ Yaourt   
Fruit


Salade verte  
Potage de légumes  
Longe de porc   
Haricots verts Lyonnaise  
Camembert / Yaourt   
Poire au sirop\*

Mercredi  
17  
juillet

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><b>Jeudi</b> 18 juillet</p>	<p>Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc / Salade verte</p> <p>Porc au caramel  / Plat du jour</p> <p>Légumes Wok</p> <p>Boursin aux herbes / Yaourt </p> <p>Beignet de pomme*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Cuisse de poulet</p> <p>Lentilles ménagère</p> <p>Faisselle / Babybel / Yaourt </p> <p>Compote pomme pruneaux *</p>
<p><b>Vendredi</b> 19 juillet</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><b>Samedi</b> 20 juillet</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>Feuilleté au fromage</p> <p>Blettes en persillade</p> <p>Petit suisse / St paulin/</p> <p>Yaourt </p> <p>Pêche</p>
<p><b>Dimanche</b> 21 juillet</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>Abricot</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.