



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
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>Jeudi 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>Vendredi 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>Samedi 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>Dimanche 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.