























# Semaine du 22 au 26 juillet 2019



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\*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Alsacienne	Terrine océane sauce cocktail	Salade de tomates houmous	Taboulé à l'orientale (semoule  )	Salade grecque
Plat	Moussaka (bœuf  )	Curry d'agneau  Coquillettes  au gruyère	Poulet rôti Pommes de terre  vapeur au beurre	Clafoutis aux œufs  et bleu des Alpes  Courgettes sautées	Poisson frais  du moment sauce rougaille Blé pilaf semi complet 
Fromage	Yaourt 	Tome de montagne Carline 	Yaourt 	Fromage de l'Aigue Blanche 	Fromage blanc 
Dessert	Berlingot de pommes 	Flan vanille* Pain  	Fruit 	Gâteau fromage blanc au miel Pain  	Fruit 

 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.**