



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 29 juillet au 4 août



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
29
juillet








Macédoine de légumes / Concombre au yaourt /
Salade verte
Raviolis au fromage sauce blanche / Plat du jour
Chèvre / Yaourt 
Fruit



Salade verte
Potage de légumes
Quiche sans pâte
Blettes gratinées
Fromage blanc / Emmental
Yaourt 
Melon





Mardi
30
juillet


Betterave  en salade / Salade pacifique (riz 
/ Salade verte
Couscous au poulet / Plat du jour
Semoule 
Camembert / Faisselle / Yaourt 
Flan vanille caramel*


Salade verte
Potage de légumes 
Bœuf  gratiné de courgettes 
Suisse/ Demi sel / Yaourt 
Pomme 


Mercredi
31
juillet

Terrine printanière* / Choux rouge /
Salade verte
Chipolatas  / Plat du jour
Puree 
Edam / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes 
Tarte aux oignons(courgette 
Ratatouille
St nectaire  / Yaourt 
Poire 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
1^{er}
juillet




Tomate mozzarella au basilic / Maquereaux à la moutarde* / Salade verte

Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour
Spaghetti 

Kiri / Fromage blanc / yaourt 

Panacotta fruits rouges

Salade verte
Potage de légumes
Volaille gratinée au four
Purée de céleri
Bleu / Faisselle / Yaourt 
Banane

Vendredi
2
juillet


Salade de boulgour  / Carottes rapées 
Salade verte

Poisson  sauce basilic / Plat du jour

Haricots beurre

Tome / Suisse aromatisés / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Flageolets
Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt 
Compote de pomme*

Samedi
3
juillet




Salade folle (carotte  / Salade de museau /
Salade verte

Cuisse de pintade sauce petits oignons /
Plat du jour

Brocolis en gratin

Cantal  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Œufs pochés à la tomate
Polenta 
Suisse/ St paulin / Yaourt 
Pomme 

Dimanche
4
juillet


Salade soissonnaise / Salade de haricots verts /
Salade verte


Sauté de veau au jus / Plat du jour


Aubergines italienne

Bleu / Fromage blanc /

Millefeuille *

Salade verte
Potage de légumes
Merlu sauce au curry
Riz créole
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de poire*

 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.