



# Semaine du 7 au 11 octobre 2019

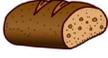


Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières\*.



À l'occasion de la semaine du goût, l'équipe de restauration vous propose de découvrir des pains spéciaux : aux céréales, au pavot, aux olives...

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates et houmous de lentilles corail	 Crudités variées (carottes  )	½ pamplemousse	Salade nouilles  poulet asiatique	Potage St Germain maison
Plat	Lasagnes (bœuf  )	Fajitas au poulet	Cuisse de canette au jus  Polenta 	Porc  au caramel  Légumes façon wok	Colin sauce onctueuse à l'ail  Pommes  grenailles au thym
Fromage	Yaourt 	Tome des Chalets 	Yaourt 	Bleu de St Véran 	Fromage blanc 
Dessert	Fruit   Pain spécial 	Berlingot de pommes   Pain spécial   	Fruit   Pain spécial 	Muffin choco pois chiches (farine  )  Pain spécial   	Fruit   Pain spécial 

 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.**