























MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 07 au 11 octobre 2019




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.



	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 	Berlingot de pommes  Pain  	Fruit 	Muffin choco pois chiches (farine ) 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.