

























# Semaine du 9 au 13 septembre 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	Concombres au yaourt	Betteraves en salade 	Terrine printanière	Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Salade boulgour citronnée 
Plat	Raviolis au fromage sauce blanche	Couscous au poulet (semoule) 	Cuisse de canette aux olives Purée  de pommes de terre	Sauté de porc à l'Italienne  Spaghettis  au gruyère	Poisson frais  au basilic Haricots beurre persillés
Fromage	Tome de montagne Carline 	Yaourt 	Edam		Fromage Lou Foundre 
Dessert	Fruit 	Berlingot de pommes  Pain  	Fruit	Panacotta vanille aux fruits rouges 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.**