



## Semaine du 14 au 18 octobre 2019

Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Menu

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

				Auvergnat	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade bastiaise	Velouté du jour	Salade crétoise	Saucisson  Cornichon	Lentilles Bloen salade
Plat	Hachi parmentier (pommes de terre ) au bœuf	Lasagnes aux légumes (carottes BIO)	Cuisse de canette aux pruneaux Riz créole	Etouffée de porc à l'auvergnate Pommes de terre grenailles au thym	Soufflé baltique Haricots verts au beurre
Fromage	Bleu de St Véran 🏧	Tome de vache du Champsaur	Edam	Yaourt aux framboises BIO	Fromage blanc
Dessert	Fruit BIO	Berlingot de pommes BIO	Fruit BIO	Pain BIO	Fruit BIO



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.

