



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 14 au 20 octobre



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
14
octobre

Salade de brocolis / Salade Bastiaise
/Salade verte

Hachis Parmentier (bœuf ) / Plat du jour
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Quiche aux oignons
Courgettes persillées
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Raisin 

Mardi
15
octobre

Salade Atlantique / Chou blanc râpé
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / Plat
du jour

Cantal  / Faisselle / Yaourt 

Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes
Jambon de volaille
Salsifis sautés
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Banane

Mercredi
16
octobre

Haricots verts vinaigrette / Salade Crétoise
/Salade verte

Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour
Riz créole

Edam / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Merlu au beurre
Gratin de poireaux
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 

Compote de pêche*

 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.

Menu
Auvergnat

Jeudi
17
octobre

Fonds d'artichauts / Saucisson sec 
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 

Comté  / Yaourt  framboise

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au champignon
Brocolis sautés
Faisselle / Petit suisse
Yaourt 
Orange

Vendredi
18
octobre

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Café Liégeois*

Samedi
19
octobre

Salade Yam Yam / Salade de tomate / Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour
Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Œufs durs Florentine
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Salade de fruits*

Dimanche
20
octobre

Pennes  aux poivrons / Champignons à la
Grecque / Salade verte

Gigot d'agneau / Plat du jour
Poêlée campagnarde

Camembert / Yaourt 

Tarte poire*

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
(Pommes de terre 
Fromage blanc / Petit
suisse / Yaourt 
Prune

 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.