

Semaine du 16 au 20 septembre 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 | Chou blanc en salade | Salade Strasbourgeoise | Salade de la Plaine | Courgettes à la grecque | Salade verte mimosa |
| Plat | Hachi Parmentier  | Sauté de volaille à l'estragon Haricots verts persillade | Cordon bleu* Coquillettes au gruyère  | Youvets  Pommes de terre boulangères  | Curry de légumes de saison Riz  |
| Fromage | Tome des chalets  | Fromage blanc  | Yaourt aromatisé | Bleu de St Véran  | Yaourt  |
| Dessert | Berlingot de pommes  | Granola muesli aux graines  Pain   | Fruit | Potokalopita gâteau grec à l'orange 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.