



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 16 au 22 septembre






















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 16 septembre	<p>Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte</p> <p>Hachi parmentier (bœuf  purée  /Plat du jour</p> <p>Petit suisse /Gruyère / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Clafoutis  au fromage  Tomates provençales</p> <p>Babybel Fromage blanc /Yaourt  Gâteau de semoule*</p>
Mardi 17 septembre	<p>Salade stasbourgeoise (pomme de terre  /Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour Haricots verts persillade</p> <p>Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki à la sétoise Blé créole </p> <p>Chèvre / Faisselle / Yaourt  Kiwi </p>
Mercredi 18 septembre	<p>Salade de la plaine (carottes ) /Salade Forestière / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour Coquillette </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons Ratatouille</p> <p>Bleu / Fromage blanc  /Yaourt  Pêches au sirop*</p>

 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.

Jeudi
19
septembre



Courgettes à la grecque / Tatziki
/Salade verte

Youvetzi agneau  Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre / Yaourt 

Potokalopita

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs


Epinards hachés à la crème

Camembert / Petit suisse/ Yaourt 

Banane

Vendredi
20
septembre



Salade  mimosa / Céleri rémoulade
/Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt 

Fruit

Salade verte


Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale
Gnocchi

Gouda / Petit suisse/
Yaourt 

Compote de pomme coing*

Samedi
21
septembre

Farfalles  tapenade / Tomate houmous/
Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Sauce carbonara
Pâtes Penne 

Tome / Suisse/
Yaourt 

Pastèque

Dimanche
22
septembre

Rillettes de porc* / Salade crètoise
/Salade verte

Poulet basquaise / Plat du jour

Riz


Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Clafoutis aux pêches


Salade verte
Potage de légumes


Filet de merlu

Salsifis

St paulin / Yaourt 

Poire

 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.