



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 30/09 au 06/10/19



Fait dans  
nos cuisines

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\*.

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<br>30<br>septembre            | Salade de pomme de terre  / Crudités variées<br>(carottes )/Salade verte<br>Fricassé de dinde piment Esplelette  / Plat du<br>jour<br>Haricots beurres persillés<br>Tome / Yaourt aromatisé/ Yaourt<br>Fruit | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Hoki sauce dorée<br>Pates<br>Fromage blanc / Edam / Yaourt<br>Compote de poire*             |
| Mardi<br>1 <sup>er</sup><br>octobre | Saucisson  et cornichon / Radis beurre<br>/Salade verte<br>Chicken burger / Plat du jour<br>Galette de pommes de terre<br>Saint Paulin / Faisselle / Yaourt<br>Fruit   | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Raviolis sauce blanche<br>Ratatouille<br>Petit suisse / Chèvre / Yaourt<br>Raisin           |
| Mercredi<br>2<br>octobre            | Poireaux / Salade de chou kouki au bleu  /<br>Salade verte<br>Merguez / Plat du jour<br>Lentilles ménagère<br>Gouda / Yaourt<br>Fruit  | Salade verte<br>Potage de légumes<br>Paupiette de veau<br>Tomates provençales<br>Fromage blanc / Bleu/ Yaourt<br>Pêche au sirop* |

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  
3  
octobre

Salade Mexicaine / Pico de gallo  
/ Salade verte

Chili con carné  / Plat du jour  
Riz créole

Chèvre / Suisse / Yaourt   
Gâteau texan

Salade verte  
Potage de légumes

Quiche

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane

Vendredi  
4  
octobre



Salade atlantique / Salade Indonésienne( carotte  
 ) / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin aux herbes / Fromage blanc  Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit  
suisse aromatisé / Yaourt 

Compote de pêche\*

Samedi  
5  
octobre

Salade de lentilles  / Salade Grenobloise /  
Salade verte

Cuisse de poulet aux herbes / Plat du jour  
Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

Prunes

Dimanche  
6  
octobre

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque  
/ Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour  
Flageolets

Bleu / Fromage blanc  
Tarte aux abricots\*

Salade verte  
Potage de légumes

Feuilleté au fromage\*  
Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt 

Pomme 

 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.