



Semaine du 4 au 10 novembre 2019



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 4 novembre	Radis beurre / Salade Yam Yam / Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki façon Sétoise Riz créole Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Pomme 
Mardi 5 novembre	Salade verte au maïs  / Macédoine mousseline / Salade verte Sauté d'agneau  aux carottes / Plat du jour Lentilles ménagères  Bleu / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Quiche Lorraine Ratatouille Niçoise Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*
Mercredi 6 novembre	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade verte Sauté de volaille Provençale / Plat du jour Polenta  Demi sel / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Bœuf  gratiné de courgettes Cantal  / Fromage blanc / 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.



Jeudi
7
novembre

Salade de pâtes au bleu / Céleri rémoulade /
Salade verte

Sauté de porc  Normand / Plat du jour
Gratin de choux fleurs

Camembert / Petit suisse / Yaourt 
Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes

Raviolis de bœuf sauce blanche
Blé  créole

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de pomme* 

Vendredi
8
novembre

Chou rouge / Carottes  rapées / Salade verte
Emietté de poisson / Plat du jour

Purée de pommes de terre 
Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Crêpe au fromage*
Haricots plats à la tomate

Tome Pyrénées / Petit suisse /
Yaourt 
Orange

Samedi
9
novembre

Salade Piémontaise (pommes de terre )/
Champignons à la Grecque / Salade verte
Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins

Contentin / Faisselle / Yaourt 
Kiwi

Dimanche
10
novembre

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade /
Salade verte

Pintade Grand Mère / Plat du jour
Petits pois

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Millefeuille

Salade verte
Potage de légumes

Œuf dur

Épinards à la crème

Petit suisse / Edam / Yaourt 

Banane

 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.