

Semaine du 09 au 13 décembre 2019



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade de la plaine (carottes)	Concombres à l'huile d'olive	Salade de tortis tapenade
Plat	Saucisse de Montbardon Epinards en gratin	Hachi parmentier (bœuf)	Cordon bleu * Polenta	Choucroute garnie Saucisse Pommes de terre	Gratin de potimarron aux céréales et au chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune	Tome de montagne carline	Edam	Yaourt	Tome de vache du Champsaur
Dessert	Fruit	Fruit Pain	Fruit	Tarte Alsacienne Pain	Berlingot de pommes

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.