





# Semaine du 09 au 13 décembre 2019



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\*.

		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.**