

Semaine du 12 au 15 novembre 2019



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



	 Mardi	 Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches	Brocolis en salade	Fonds d'artichauts	Crème de légumes 
Plat	Crumble  de légumes et fromage (parmesan )	Dos de colin sauce provençale Pommes de terre persillées 	Merguez Gratin de coquillettes 	Gratin de fruits de mer Boulogne façon risotto 
Fromage	Fromage Lou Foundre 	Yaourt 		Fromage de l'Aigue blanche 
Dessert	Fruit  Pain 	Fruit	Dessert crémeux aux marrons Pain 	Berlingot de 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.