

# Semaine du 25 au 29 novembre 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\*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade bastiaise	Velouté du jour	Salade crétoise	Salade yam yam	Lentilles <b>BIO</b> en salade
<b>Plat</b>	Hachi parmentier (pommes de terre <b>BIO</b> ) au bœuf 	Lasagnes aux légumes (carottes <b>BIO</b> )	Cuisse de canette aux pruneaux Riz créole	Etouffée de porc à l'auvergnate  Pommes de terre grenailles au thym 	Soufflé de colin Haricots verts au beurre
<b>Fromage</b>	Bleu de St Véran 	Tome de vache du Champsaur 	Edam	Yaourt aux framboises <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>
<b>Dessert</b>	Fruit <b>BIO</b>	Berlingot de pommes <b>BIO</b> Pain <b>BIO</b>	Fruit <b>BIO</b>	Pain <b>BIO</b>	Fruit <b>BIO</b>



**BIO** 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.**