



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 28/10 au 3/11/2019



Fait dans  
nos cuisines

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\*.

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 28 octobre	<p>Carotte râpées  / Salade de lentilles  / Salade verte Chipolatas  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt  Salade de fruits*</p>
Mardi 29 octobre	<p>Betterave en salade  / Mortadelle / Salade verte Hachis parmentier   / Plat du jour Kiri / Faisselle / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Cordon bleu Brocolis au beurre Suisse / Saint Moret / Yaourt  Kiwi</p>
Mercredi 30 octobre	<p>Salade de la plaine (carottes ) / Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons / Plat du jour Polenta  Edam / Faisselle / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Fromage blanc / Yaourt  Compote de pêche*</p>

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  
31  
octobre



Concombre à l'huile d'olive / Poireaux  
vinaigrette / Salade verte

Choucroute / Plat du jour

Pommes vapeur

Munster / Fromage blanc / Yaourt

Tarte Alsacienne\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Fricassée de dinde citronnée  
Salsifis au jus

Demi sel/ Faisselle / Yaourt

Ananas

Vendredi  
1er  
novembre



Celeri remoulade / Salade torti tapenade /  
Salade verte

Gratin de légumes et céréales au chèvre / Plat  
du jour

Saint Nectaire / Fromage blanc / Yaourt

Compote de poire

Salade verte  
Potage de légumes  
Brouillade à la portugaise

Petits pois

Chèvre/ Petit suisse/

Yaourt

Pomme

Samedi  
02  
novembre

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /  
Salade verte

Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour

Semoule

Cantal / Fromage blanc / Yaourt

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Paupiette de veau  
Blettes gratinées

Faisselle/ St Paulin / Yaourt

Compote de pomme\*

Dimanche  
03  
novembre

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la  
tomate / Salade verte

Agneau aux herbes / Plat du jour

Boullgour

Bleu / Fromage blanc / Yaourt

Eclair au chocolat\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Poireaux au jambon  
Gouda / Petit suisse / 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.