



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

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

Carotte râpées / Salade de lentilles /
Salade verte
Chipolatas / Plat du jour
Gratin d'épinards
Chèvre / Petit suisse / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Blé façon risotto
Fromage blanc / Emmental
Yaourt
Salade de fruits*

Mardi
29
octobre

Betterave en salade / Mortadelle /
Salade verte
Hachis parmentier / Plat du jour
Kiri / Faisselle / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Cordon bleu
Brocolis au beurre
Suisse / Saint Moret / Yaourt
Kiwi

Mercredi
30
octobre

Salade de la plaine (carottes) / Fonds
d'artichauts / Salade verte
Rognons / Plat du jour
Polenta
Edam / Faisselle / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Colin aux baies
Légumes printaniers
Tome / Fromage blanc / Yaourt
Compote de pêche*

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

Boullgur

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.