



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 02 au 08 décembre 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  
2  
décembre



Salade de pois chiches / Concombre au yaourt  
Salade verte  
Semoule de maïs à la tomate et au bleu /  
Plat du jour  
Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Gratin de fruits de mer  
Haricots beurre  
Fromage blanc / Emmental /  
Yaourt   
Pomme

Mardi  
3  
décembre

Salade verte au thon / Terrine de campagne\*  
Salade verte  
Poulet rôti / Plat du jour  
Gratin Dauphinois   
St Paulin / Faisselle / Yaourt  
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Courgettes farcies  
Ratatouille Niçoise  
Chèvre / Petit suisse / Yaourt   
Poire au sirop\*

Mercredi  
4  
décembre

Salade de tomates / Haricots verts  
Salade verte  
Langue de bœuf ravigote / Plat du jour  
Coquillettes   
Babybel / Fromage blanc / Yaourt   
Compote de pomme\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Tarte au thon  
Choux de Bruxelles sautés  
Cantal / Petit  
suisse / Yaourt   
Kiwi

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  
5  
décembre

Salade Izoard (bleu  ) / Pamplemousse  
Salade verte

Rôti de porc Alpin  / Plat du jour

Lentilles ménagère 

Gouda / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes

Tortilla  aux oignons  
Champignons à la crème

Camembert / Yaourt 

Poire 

Vendredi  
6  
décembre

Salade composée / Macédoine mousseline  
Salade verte

Poisson frais  rougail / Plat du jour

Riz  aux petits légumes

Fromage Chavroux / Fromage blanc / Yaourt

Fruit  

Salade verte  
Potage de légumes

Escaope de dinde panée  
Purée de céleri

Cotentin / Petit suisse / Yaourt 

Crème au chocolat\*

Samedi  
7  
décembre

Salade Africaine / Chou blanc, carotte  aux  
agrumes / Salade verte

Quenelles en béchamel / Plat du jour

Légumes Wok

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Spaghettis  sauce bolognaise  
(bœuf  )

Faisselle / Yaourt 

Compote pomme-pruneaux\*

Dimanche  
8  
décembre

Crudités variées ( carottes  ) / Salade de  
museau / Salade verte

Tajine de volaille aux fruits / Plat du jour

Semoule 

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 


Dessert chocolat-poire


Salade verte  
Potage de légumes

Endives au jambon

St Paulin / Petit suisse / Yaourt 

Kiwi 

 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.