



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 09 au 15 décembre 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 09 décembre | Carotte râpées / Salade de lentilles Salade verte Saucisse de Montbardon / 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 10 décembre | Betterave en salade / Mortadelle Salade verte Hachis parmentier / Plat du jour Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit | Salade verte Potage de légumes Omelette aux champignons Brocolis au beurre Suisse/ Saint Moret / Yaourt Kiwi |
| Mercredi 11 décembre | Salade de la plaine(carottes)/ Fonds d'artichauts / Salade verte Rognons / Plat du jour Polenta Edam / Fromage blanc / Yaourt Fruit | Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / 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
12
décembre



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /
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
Clémentine

Vendredi
13
décembre



Celeri remoulade / Salade torti tapenade /
Salade verte
Gratin de légumes et céréales au chèvre / Plat
du jour
Saint Nectaire / Suisse / Yaourt
Compote de poire

Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise
Petits pois
Chèvre/ Petit suisse/
Yaourt
Pomme

Samedi
14
décembre

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
Suisse / St Paulin / Yaourt
Compote de pomme*

Dimanche
15
décembre

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate / Salade verte
Andouillette aux herbes / Plat du jour
Boullgur
Bleu / Fromage blanc / Yaourt
Eclair au chocolat*

Salade verte
Potage de légumes
Poireaux au jambon
Gouda / Fromage blanc / 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.