



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 16 au 22 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
16
décembre

Radis beurre / Salade Yam Yam
/ Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Hoki façon Sétoise

Riz créole

Fromage blanc / Emmental /
Yaourt

Pomme

Mardi
17
décembre

Salade verte au maïs / Macédoine mousseline
/ Salade verte

Chevreau / Plat du jour

Lentilles ménagères

Bleu / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Quiche Lorraine

Ratatouille Niçoise

Chèvre / Petit suisse / Yaourt

Salade de fruits*

Mercredi
18
décembre

Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade
verte

Sauté de volaille Provençale / Plat du jour

Polenta

Demi sel / Faisselle / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Bœuf

gratiné de courgettes

Cantal / Fromage blanc /
Yaourt

Poire

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
19
décembre

Salade de pâtes au roquefort / Carottes rapées / Salade verte 
Sauté de porc  Normand / Plat du jour
Gratin de choux fleurs
Camembert / Petit suisse / Yaourt 
Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes
Raviolis de bœuf sauce blanche
Blé  créole 
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de pomme*

Vendredi
20
décembre

Chou rouge / Céleri remoulade / Salade verte
Emietté de poisson / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 
Fruit 


Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage*
Haricots plats à la tomate
Tome Pyrénées / Petit suisse / Yaourt 
Orange


Samedi
21
décembre


Salade Piémontaise (pommes de terre )/
Champignons à la Grecque / Salade verte
Foie de veau charcutière / Plat du jour
Salsifis
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins
Contentin / Faisselle / Yaourt 
Kiwi 


Dimanche
22
décembre

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade / Salade verte
Pintade Grand Mère / Plat du jour
Petits pois
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Millefeuille

Salade verte
Potage de légumes
Œuf dur
Épinards à la crème
Petit suisse / Edam / 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.