



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 23 au 29 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
23
décembre

Coleslow (carotte ) / Haricots verts 
/Salade verte
Curry de porc  / Plat du jour
Riz pilaf 
Comte  / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté saumon*
Endives braisées
Fromage blanc / Petit suisse
Yaourt 
Orange

Mardi
24
Décembre
Réveillon

Salade de pois chiches / Macédoine œuf dur /
Salade verte
Crumble de légumes (farine ) / Plat du jour
 Camembert / Yaourt 
Fruit 

Menu de Noël



Mercredi
25
Décembre
Noël


Menu de Noël

Salade verte
Potage de légumes
Tarte à l'oignon
Tomate Provençale 
Emmental / Petit suisse / Yaourt
Compote de 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
26
décembre

Fonds artichauts/ Radis beurre
/ Salade verte

Chippolata Hautes-Alpes  / Plat du jour

Gratin de coquillettes 

Kiri /Yaourt 

Crèmeux au marron

Salade verte
Potage de légumes

Omelette  aux champignons
Courgettes sautées

Faisselle / Bleu / Yaourt 

Kiwi 

Vendredi
27
décembre

Carottes râpées  / Tomate crème lentilles corail
/Salade verte

Gratin de fruit de mer / Plat du jour

Boulgour  façon risotto

Saint Nectaire  / Petit suisse/ Yaourt 

Compote de pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Poulet au thym
Purée de potiron

Fromage blanc / Chèvre
Yaourt 

Poire 

Samedi
28
décembre

Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /
Salade verte

Merguez / Plat du jour

Flageolets

Gouda / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Flan d'épinard aux oeufs 
Haricots plats à la tomate

Petit suisse / St paulin
Yaourt 

Compote pomme-coing*

Dimanche
29
décembre

Pâté en croûte* / Salade forestière
/ Salade verte

Cuisse de canette à l'arlesienne / Plat du jour

Pommes de terre  et fèves

Tome / Fromage Blanc / Yaourt 

Beignet aux pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Quenelle béchamel

Fondue de poireaux

Cantal  / 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.