

Semaine du 27 au 31 janvier 2020



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

| |  Lundi | Mardi | Mercredi |  Jeudi | Vendredi |
|---------|---|--|--|---|--|
| Entrée | Velouté du jour | Salade maïs et carottes  | Terrine océane sauce cocktail | Salade de tortis au bleu | Céleri rémoulade |
| Plat | Oreilles d'âne aux épinards et chèvre | Ragoût d'agneau  aux carottes  Lentilles  ménagères | Sauté de volaille sauce provençale Polenta  | Sauté de porc Normand  Choux fleurs sautés | Parmentier de poisson  |
| Fromage | Petit suisse aromatisé | Bleu de St Véran  | Carré frais | Faisselle | Fromage de l'Aigue Blanche  |
| Dessert | Fruit  | Fruit Pain  | Fruit  | Cake au citron Pain  | Berlingot de pommes  Biscuit mou |

 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.