



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 01 au 07 mars 2021



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



Carottes râpées  / Salade Œufs onctueux
/Salade verte

Sauce jardinière / Plat du jour

Spaghettis  et râpé

Kiri / Yaourt 

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Jambon braisé à la moutarde

Purée de céleri

Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt 

Banane 

Mardi

Salade verte au thon/ Haricots verts en salade
/Salade verte

Filet de hoki sauce dorée / Plat du jour

Semoule de blé 

Saint Paulin / Yaourt aromatisé

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Tarte au fromage

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pêches au sirop *

Mercredi

Salade Piémontaise (pomme de terre  / Céleri
rémoulade / Salade verte

Boulettes d'agneau 4 épices / Plat du jour

Gratin de potiron

Tome Pyrénées / Faisselle / Yaourt 

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Cuisse de poulet
Lentilles ménagère 

Fromage blanc / Cantal  /
Yaourt 

Café liégeois*

 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.

<p>Jeudi</p>	<p>Salade de fenouil aux agrumes/ Betteraves  / Salade verte</p> <p>Quenelles sauce provençale / Plat du jour Carottes à la béchamel et à la crème</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt  Muffin choco pois chiches </p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Raviolis sauce tomate</p> <p>Camembert / Yaourt  Orange</p>
<p>Vendredi</p> 	<p>Poireaux en salade / Saucisson à l'ail / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Haricot vert persillés</p> <p>Cotentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Crème dessert praliné*</p>
<p>Samedi</p>	<p>Salade maïs , carotte  / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Boudin noir aux pommes / Plat du jour Ecrassé de pomme de terre fraîche </p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt  Ananas au sirop*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Farci de chou au boeuf </p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt  Pomme </p>
<p>Dimanche</p>	<p>Salade Lyonnaise (PdT ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc/ yaourt  Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Dos de colin aux baies Purée de pois cassés</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt  Compote de poires*</p>

 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.