


















# Semaine du 1er au 05 juin 2020




Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi 
Entrée		Salade Strasbourgeoise	Salade de la Plaine	Courgettes à la grecque	Salade verte mimosa 
Plat	<b>FÉRIÉ</b>	Sauté de volaille à l'estragon Haricots verts persillade	Cordon bleu* Coquillettes au gruyère 	Youvetsi  Pommes de terre boulangères 	Curry de légumes de saison Riz créole 
Fromage		Fromage blanc 	Yaourt aromatisé	Petit suisse aromatisé	Bleu de St Véran 
Dessert		Granola muesli aux graines  Pain  	Fruit	Gâteau grec à l'orange Pain  	Fruit 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.**