



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 1 au 7 novembre 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
Falafels / Plat du jour
Semoule de blé  légumes tajine
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
Spaghettis  et râpé
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 ) / Chou
rouge / Salade verte
Sauté de chevreau  / 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.

Jeudi



Salade de fenouil aux agrumes/ Betteraves 
/ Salade verte

Quenelles sauce provençale / Plat du jour

Haricot vert persillés

Emmental / Petit suisse / Yaourt

Muffin choco pois chiches 

Salade verte/
Potage de légumes

Raviolis sauce tomate

Camembert / Yaourt

Prune

Vendredi

Poireaux en salade / Saucisson à l'ail /
Salade verte

Filet de hoki au basilic / Plat du jour

Riz  aux petits légumes

Edam / Fromage blanc / Yaourt

Fruit

Salade verte/

Potage de légumes

Omelette  aux fines herbes

Carottes à la béchamel et à la
crème

Cotentin / Petit

suisse aromatisé / Yaourt

Crème dessert praliné*

Samedi

Salade maïs , carotte  / Céleri rémoulade
/ Salade verte

Boudin noir aux pommes / Plat du jour

Ecrassé de pomme de terre fraîche 

Saint Nectaire  / Yaourt

Ananas au sirop*

Salade verte/


Potage de légumes

Farci de chou au boeuf 

Faisselle / Tome / Yaourt

Pomme 

Dimanche

Salade Penne au poivron / Crudités variées
(carotte ) / Salade verte

Lapin sauce moutarde / Plat du jour

Poêlée forestière

Bleu / Fromage blanc/ yaourt

Tarte aux pommes*

Salade verte/


Potage de légumes


Dos de colin aux baies

Purée de pois cassés

Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt

Compote de poires*

 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.

Information sur les allergènes alimentaires majeurs Centre Médical - Site Chantoiseau

La cuisine de la Fondation Edith Seltzer confectionne chaque jour des plats susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447) et mise à jour en fonction des recommandations officielles.

Vous êtes patient au Centre médical Chant'Ours, en cas d'allergie un dispositif est mis en place lors de l'enregistrement de votre dossier puis lors de votre entretien d'entrée au sein de l'établissement.

Par ailleurs, un classeur qui recense l'ensemble des allergènes contenus dans les plats est à votre disposition auprès du personnel de restauration.

Liste des allergènes		Exclusions
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		<ul style="list-style-type: none"> - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
Crustacés et produits à base de crustacés		
Œufs et produits à base d'œufs		
Poissons et produits à base de poissons		Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin arachides et produits à base d'arachides
Arachides et produits à base d'arachide		
Soja et produits à base de soja		<ul style="list-style-type: none"> - Huile et graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)		<ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole - Lactitol
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri		
Moutarde et produits à base de moutarde		
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)		
Lupin et produits à base de lupin		
Mollusques et produits à base de mollusques	