


Semaine du 02 au 06 mars 2020




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

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

		Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées 	Velouté du jour	Salade de la plaine (carottes )	Concombres à l'huile d'olive 	Salade de tortis  tapenade
Plat	Saucisse de Montbardon  Epinards en gratin	Bœuf  aux carottes Pennes  Beurre et gruyère	Cuisse de poulet aux légumes Semoule de blé 	Choucroute garnie Saucisse Pommes de terre 	Gratin de potimarron aux céréales  et au chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Tome de montagne carline 	Edam	Yaourt 	Tome de vache du Champsaur 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain 	Fruit	Tarte Alsacienne Pain 	Berlingot de pommes 

 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.