



Semaine du 2 au 8 août 2021

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	<p>Chou blanc / Salade bastiaise / Salade verte</p> <p>Hachi parmentier (bœuf  purée ) / Plat du jour</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Clafouti au chèvre </p> <p>Tomates provençales</p> <p>Babybel / Suisse / Yaourt </p> <p>Gâteau de semoule*</p>
Mardi	<p>Salade de penne  poivrons basilic / Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki à la sétoise</p> <p>Blé  créole</p> <p>Chèvre / Faisselle / Yaourt </p> <p>Crème vanille*</p>
Mercredi	<p>Salade de la plaine (carotte ) / Salade verte et betterave / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt </p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons*</p> <p>Ratatouille (courgettes </p> <p>Fromage blanc  / Bleu / Yaourt </p> <p>Pêches au sirop*</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.

Jeudi



Courgettes à la grecque / Tatziki
/ Salade verte

Youvetzi d'agneau  Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gâteau grec

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Camembert / Yaourt 

Poire

Vendredi



Salade fermière / Céleri rémoulade / Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale

Lentilles ménagère 

Gouda / Suisse aromatisé /

Yaourt 

Compote pomme coing*

Samedi

Salade strasbourgeoise (P de terre ) /
Tomate houmous / Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour
Embeurré de chou vert

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Sauce carbonara

Pâtes penne 

Tome des Pyrénées / Suisse /

Yaourt 

Pêche

Dimanche

Rillettes de porc* / Salade crétoise / Salade
verte

Paëlla / Plat du jour

Riz 

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Clafouti aux pêches

Salade verte

Potage de légumes

Filet de merlu gratiné

Salsifis sautés

Saint Paulin / Yaourt 

Compote de poire*

 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		