


















Semaine du 03 au 07 février 2020





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

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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Salade de pois chiches	Brocolis en salade	Fonds d'artichauts	Crème de légumes 
Plat	Curry de porc  Riz  pilaf	Crumble  de légumes et fromage (parmesan )	Dos de colin sauce provençale Pommes de terre persillées 	Chipolatas  Gratin de coquillettes 	Gratin de fruits de mer Boullgour façon risotto 
Fromage	Yaourt  au citron	Fromage Lou Foundre 	Yaourt 		Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain 	Fruit	Dessert crémeux aux marrons Pain 	Berlingot de pomme 

 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.