



Semaine du 5 au 11 juillet 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

Salade de pomme de terre  Salade de chou
Kouki au bleu  / Salade verte
Sauté de dinde à la basquaise piment Espelette 
Haricots beurres persillés
Tome / Yaourt aromatisé/ Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Hoki sauce dorée
Coudes au beurre
Fromage blanc / Edam / Yaourt
Compote de poire*

Mardi

Crudités variées (carottes  / Saucisson 
et cornichon / Salade verte
Sauté de bœuf   à la citronnelle
Pommes de terre rôties 
Saint Paulin / Faisselle / Yaourt
Kiwi 

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Ratatouille niçoise
Suisse aromatisé / Chèvre / Yaourt
Pomme 

Mercredi

Crudités à la crème (carottes  / Radis beurre /
Salade verte
Merguez
Lentilles ménagère 
Gouda / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Hachis de bœuf 
aux courgettes
Fromage blanc / Bleu/ Yaourt
Liégeois vanille*

 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 Mexicaine / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné 

Riz créole 

Chèvre / Suisse / Yaourt

Gateau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche maison

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt

Banane 

Vendredi



Salade Indonésienne(carottes ) / Poireaux/
Salade verte

Oreilles d'âne aux épinards et chèvre

Boursin / Fromage blanc  / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt

Mousse au citron*

Samedi

Salade croquante  / Salade Grenobloise /
Salade verte

Merlu à la poivronade

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle /Cantal  / Yaourt

Nectarine

Dimanche

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Cuisse de pintade aux petits oignons

Flageolets au jus

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Tarte aux abricots*

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au fromage*

Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt

Compote de pommes-pruneaux*

 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.