



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

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 africaine / Pâté en croute / Salade verte Agneau de la vallée du Guil  / Plat du jour Brocolis sautés Gouda / Fromage blanc / Yaourt  Café liégeois	Salade verte Potage de légumes Rôti de dindonneau sauce blanche Purée de pois cassés Petit suisse / Tome / Yaourt  Poire 
Mardi	Salade de pomme de terre  / Salade de chou kouki au bleu  Salade verte Volaille basquaise piment Epelette  Plat du jour Haricots beurres persillés Tome / Yaourt aromatisé/ Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki sauce dorée Pâtes Fromage blanc / Edam / Yaourt  Compote de poire*
Mercredi	Crudités variées (carottes  / Salade verte Sauté de bœuf   à la citronnelle / Plat du jour  Pommes de terre aux herbes Saint Paulin / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau au jus Ratatouille Suisse aromatisé / Chèvre /  Yaourt  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.

Jeudi

Crudités à la crème (carotte ) / Radis beurre
/ Salade verte

Merguez / Plat du jour

Lentilles ménagère 

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Hachis de bœuf  aux
courgettes

Fromage blanc / Bleu / Yaourt 

Liégeois vanille*

Vendredi



Salade Mexicaine / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné (bœuf ) / Plat du jour

Riz créole 

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gâteau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane 

Samedi



Salade Indonésienne(carottes )/Poireaux en
salade / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc  Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt 

Mousse au citron*

Dimanche

Salade croquante  / Salade Grenobloise /
Salade verte

Rôti de porc  au jus / Plat du jour

Purée de pomme de terre 

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Pilon de poulet

Purée de haricots

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

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.