


















Semaine du 07 au 11 juin 2021



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 grecque	Salade 3 couleurs		Crème de betteraves	Salade forestière
Plat	Moussaka (bœuf )	Curry d'agneau  Riz  pilaf		Clafoutis aux œufs  et bleu des Alpes 	 Colin d'Alaska sauce Rougail Boulgour créole 
Fromage	Yaourt	Tome de montagne Carline		Courgettes sautées	Petit suisse aromatisé 
Dessert	Compote de pommes 	Fruit  Pain  		Gâteau fromage blanc au miel (farine ) Pain  	Fraises

 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.