



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 8 au 14 février 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	Carotte râpées  / Salade de lentilles  / Salade verte Saucisse de Monbardon  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental/ Yaourt  Mousse au citron*
Mardi	Betterave en salade  / Mortadelle / Salade verte Sauté de bœuf   / Plat du jour Penne  au beurre Kiri / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu* Brocolis au beurre Saint Moret / Yaourt  Kiwi 
Mercredi	Salade verte au thon / Fonds d'artichauts / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule de blé  Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / Yaourt  Crème caramel*

 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



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /
Salade verte

Choucroute garnie / Plat du jour
(pommes de terre)

Munster / Yaourt

Tarte Alsacienne*

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au fromage*
Salsifis au jus

Demi sel/ Faisselle / Yaourt

Clémentine

Vendredi



Celeri remoulade /Salade torti tapenade /
Salade verte

Gratin de légumes et céréales au fromage
/Plat du jour

Saint Nectaire / Suisse / Yaourt

Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes

Brouillade à la portugaise

Petits pois

Chèvre/ Yaourt aromatisé / Yaourt

Pomme

Samedi

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /
Salade verte

Rognons à l'échalotte / Plat du jour

Polenta

Cantal / Fromage blanc / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Paupiette de veau
Blettes gratinées

Suisse / St Paulin / Yaourt

Compote de pomme*

Dimanche

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate* / Salade verte

Filet de merlu au curry / Plat du jour

Boulgour

Bleu / Yaourt

Eclair au chocolat*

Salade verte
Potage de légumes

Poireaux au jambon

Gouda / Fromage blanc / Yaourt

Banane

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.