




















Semaine du 08 au 12/03/2021




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières *.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Brocolis sauce vinaigrette	Salade de concombres au thon	Salade d'Auvergne	Velouté du jour
Plat	Hachi parmentier (pommes de terre)  au bœuf 	Lasagnes aux légumes (carottes )	Etouffée de porc à l'auvergnate  Pommes de terre grenailles au thym 	Nuggets de poulet Haricots verts au beurre
Fromage	Petit suisse aromatisé 	Tome des Bergers 	Yaourt 	Fromage blanc 
Dessert	Fruit  Pain 	Compote de pommes  Pain 	Flognarde aux poires Pain  	Fruit  Pain 

 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.