



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 08 au 14 Mars 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 brocolis / Sardine à la tomate*
/Salade verte

Hachis Parmentier (bœuf ) / Plat du jour
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Quiche aux oignons

Fromage blanc / Emmental /
Yaourt 

Banane 

Mardi

Salade Atlantique / Salade verte  aux graines 
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / Plat
du jour

Cantal  / Faisselle / Yaourt 

Compote de pomme*

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille
Salsifis sautés

St Moret / Yaourt aromatisé /
Yaourt 

Gâteau de semoule*

Mercredi

Choux fleurs vinaigrette / Cœurs de palmier –
haricots vert / Salade verte

Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour
Haricots blancs

Edam / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Merlu au beurre
Gratin de poireaux

Boursin / Petit
suisse / Yaourt 

Compote de pêche*

 Produit issu de l'agriculture biologique

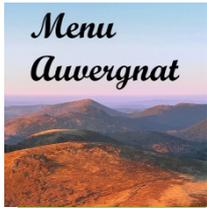
 Produit local ou des régions voisines

 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.



Menu
Auvergnat

Jeudi

Fonds d'artichauts / Salade au bleu d'Auvergne 
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 

Comté  / Yaourt 

Flognarde aux poires

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au champignon*

Brocolis sautés

Faisselle / Bleu

Yaourt 

Kiwi 

Vendredi

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour

Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Salade de fruits*

Salade verte
Potage de légumes

Tomate farcie*

Polenta 

Fromage blanc / Chèvre / Yaourt

Pomme  

Samedi

Saucisson sec  / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour

Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs Florentine

Epinards à la crème

Saint paulin / Yaourt 

Mousse au chocolat*

Dimanche

Pennes  aux poivrons / Betteraves 
ciboulette / Salade verte

Boulettes Agneau aux herbes  / Plat du jour

Poêlée campagnarde

Camembert / Suisse / Yaourt 

Tarte pommes*

Salade verte
Potage de légumes

Tartiflette

(Pommes de terre 

Fromage blanc / Gouda / Yaourt

Clémentine  

 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.