

# Semaine du 09 au 13 mars 2020



Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières\*.

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté du jour	Salade verte maïs et carottes 	Terrine océane sauce cocktail	Salade piémontaise (pommes de terre  )	Céleri rémoulade
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Ragoût d'agneau  aux carottes  Lentilles ménagères 	Sauté de volaille sauce provençale Polenta 	Sauté de porc  Normand Choux fleurs sautés	Parmentier de poisson 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Bleu de St Véran 	Carré frais	Faisselle	Fromage de l'Aigue Blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit Pain 	Fruit 	Cake au citron Pain 	Berlingot de pommes  Biscuit mou

 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.**