



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 10 au 16 février 2020



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
10
février



Céleri rémoulade / Œufs mimosa
/Salade verte
Sauce jardinière / Plat du jour
Spaghettis  et râpé
Kiri / Yaourt 
Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes
Jambon braisé à la moutarde
Purée de céleri
Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt 
Banane

Mardi
11
février



Salade verte au thon/ Haricots verts en salade
/Salade verte
Merlu sauce provençale / Plat du jour
Semoule de blé 
Saint Paulin / Yaourt aromatisé
Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes
Tarte au fromage
Blettes au jus
Petit suisse / Chèvre / Yaourt 
Pêches au sirop *

Mercredi
12
février

Salade Piémontaise (pomme de terre  /
Carottes râpées  / Salade verte
Sauté d'agneau  / Plat du jour
Gratin de potiron
Tome Pyrénées / Faisselle
Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes
Cuisse de poulet
Lentilles ménagère 
Fromage blanc / Cantal  /
Yaourt 
Pomme 

 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.

<p>Jeudi 13 février</p>	<p>Salade de fenouils / Betteraves  / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour</p> <p>Ecrasée de pommes de terre </p> <p>Emmental / Petit suisse</p> <p>Crème oranaise</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Chou farci au boeuf </p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Vendredi 14 février</p>	<p>Poireaux en salade / Salade maïs , carotte  / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Haricot vert persillés</p> <p>Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Kiwi </p>
<p>Samedi 15 février</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Ravioli sauce tomate</p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
<p>Dimanche 16 février</p>	<p>Salade Lyonnaise (PdT ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc</p> <p>Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poires*</p>

 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.