



Semaine du 10 au 16 mai 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



Radis beurre / Salade Yam Yam
/ Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Coquille de poisson*
Lentilles ménagères

Fromage blanc / Emmental /

Yaourt
Pomme

Mardi

Salade verte au maïs et carotte /
Brocolis en salade / Salade verte

Poisson pané / Plat du jour

Riz créole

Bleu / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Quiche Lorraine
Ratatouille Niçoise

Chèvre / Petit suisse / Yaourt

Salade de fruits*

Mercredi

Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade
verte

Poulet chasseur / Plat du jour

Polenta

Demi sel / Faisselle / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Hachis de Bœuf aux
courgettes

Cantal / Fromage blanc /
Yaourt

Crème vanille*

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



Salade de pomme de terre -ciboulette / Carottes rapées  / Salade verte

Sauté de veau Normand / Plat du jour

Choux fleurs sautés

Camembert / Petit suisse / Yaourt 

Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes

Raviolis de bœuf sauce blanche

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Compote de pomme*

Vendredi

Poivrons à l'anchoïade / Macédoine sauce mousseline / Salade verte

Emietté de poisson / Plat du jour

Purée de pommes de terre 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté savoyard*
Haricots plats à la tomate

Tome Pyrénées / Petit suisse / Yaourt 

Orange

Samedi

Salade de tortis couleur au roquefort / Céleri remoulade / Salade verte

Foie de veau charcutière / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc  sauce estragon
Semoule  aux raisins

Contentin / Faisselle / Yaourt 

Crème chocolat*

Dimanche

Rillettes de porc* / Champignons à la grecque / Salade verte

Pintade façon grand-mère / Plat du jour

Petits pois

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Clafoutis aux pommes


Salade verte
Potage de légumes


Œuf dur

Épinards à la crème

Petit suisse / Edam / 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.