



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 11 au 17 mai 2020



Fait dans  
nos cuisines

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\*.

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  
11  
mai

Carottes râpées  / Terrine printanière /  
Salade verte

Lasagne de bœuf  / Plat du jour

Chèvre / Suisse  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Paupiette de poisson au citron  
Epinards hachés à la crème  
Fromage blanc / Emmental /  
Yaourt   
Orange

Mardi  
12  
mai



Salade tomate - thon / Macedoine sauce  
mouseline / Salade verte

Tajine Falafel / Plat du jour

Semoule de couscous

Saint Moret / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Longe de porc   
Haricots verts Lyonnaise  
Camembert / Yaourt   
Poire au sirop\*

Mercredi  
14  
mai

Pamplemousse/ Fonds d'artichauts /  
Salade verte

Rognons à l' échalotte / Plat du jour


Polenta 

Edam / fromage blanc / Yaourt 

Crème praliné

Salade verte  
Potage de légumes  
Tarte au thon  
Carottes persillées  
Gouda / Yaourt   
Kiwi 

 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  
14  
mai



Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc/  
Salade verte  
Porc au caramel  / Plat du jour  
Légumes Wok  
Boursin / Suisse / Yaourt   
Muffin choco pois chiches 

Salade verte  
Potage de légumes  
Cuisse de poulet  
Haricots blancs au jus  
Faisselle / Babybel / Yaourt   
Compote pomme pruneaux \*


Vendredi  
15  
mai

Poivrons marinés/ Tomate féta / Salade verte  
Colin sauce à l'ail / Plat du jour  
Pommes grenailles   
Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt   
Fruit




Salade verte  
Potage de légumes  
Tortilla  aux oignons  
Aubergines à l'italienne  
Fromage blanc / Chèvre / Yaourt   
Mousse au chocolat\*



Samedi  
16  
mai


Tatziki / Pâté de campagne\* / Salade verte  
Paupiette de veau / Plat du jour  
Coquillettes au beurre   
Cantal  / Yaourt   
Fruit 


Salade verte  
Potage de légumes  
Tarte au fromage  
Blettes en persillade  
Petit suisse / St paulin/Yaourt   
Orange

Dimanche  
17  
mai

Torti  tapenade / Courgettes à la Grecque /  
Salade verte  
Agneau  aux herbes / Plat du jour  
Tomates à la provençale  
Bleu / Fromage Blanc / Yaourt   
Ile flottante

Salade verte  
Potage de légumes  
Merlu grillé à la ciboulette  
Blé façon risotto   
Carré frais / Yaourt   
Abricot

 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.