



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

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.