


















Semaine du 15 au 19 février 2021




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration

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

	 Lundi	Mardi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis au beurre	Velouté du jour maison	Salade piémontaise (pommes de terre) 	Macédoine sauce mousseline
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Ragoût d'agneau  aux carottes  Lentilles  ménagères	Sauté de porc à la normande  Choux fleurs à l'étuvée	Parmentier de poisson 
Fromage	Petit suisse aromatisé 	Bleu de St Véran 	Faisselle	Fromage de l'Aigue Blanche 
Dessert	Banane  Pain local	Fruit  Pain 	Cake au citron (farine  Pain 	Compote de pommes  Pain local

 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.