



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 17 au 23 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
17
février

Salade de brocolis / Sardine à la tomate*
/Salade verte

Hachis Parmentier (bœuf ) / Plat du jour
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Quiche aux oignons
Courgettes persillées

Fromage blanc / Emmental /
Yaourt 

Poire 

Mardi
18
février

Salade Atlantique / Salade verte  aux graines 
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / Plat
du jour

Cantal  / Faisselle / Yaourt 

Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille
Salsifis sautés

St Moret / Yaourt aromatisé /
Yaourt 

Banane

Mercredi
19
février

Choux fleurs vinaigrette / Salade haricots verts 
/Salade verte

Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour
Riz créole

Edam / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Merlu au beurre
Gratin de poireaux

Boursin / Petit
suisse / Yaourt 

Compote de pêche*

 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.

Menu
Auvergnat

Jeudi
20
février

Fonds d'artichauts / Céleri rémoulade
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour
Pommes grenailles rôties 

Comté  / Yaourt  framboise

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au champignon
Brocolis sautés
Faisselle / Bleu
Yaourt 
Kiwi 

Vendredi
21
février

Salade de lentilles  / Carottes  à l'orange
/ Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt  Fromage blanc / Chèvre / Yaourt
Fruit  Café Liégeois* 

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta 

Samedi
22
février

Saucisson sec  / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour
Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Œufs durs Florentine
Saint paulin / Yaourt 
Salade de fruits*

Dimanche
23
février

Pennes  aux poivrons / Salade de tomate
/ Salade verte

Agneau aux herbes  / Plat du jour
Poêlée campagnarde

Camembert / Yaourt 

Tarte poire*

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
(Pommes de terre 
Fromage blanc / Gouda / Yaourt
Clémentine  

 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.