



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 19 au 25 avril 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 | <p>Salade de brocolis / Sardine à la tomate* /Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (bœuf ) / Plat du jour</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Chèvre / Yaourt </p> <p>Fruit </p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Quiche aux oignons</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt </p> <p>Banane </p> |
| Mardi  | <p>concombre – œuf dur / Salade verte  aux graines  / Salade verte</p> <p>Lasagne aux légumes de saison(carotte  Plat du jour</p> <p>Cantal  / Faisselle / Yaourt </p> <p>Compote de pomme*</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon de volaille</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>St Moret / Yaourt aromatisé / Yaourt </p> <p>Gâteau de semoule*</p> |
| Mercredi | <p>Choux fleurs vinaigrette / Cœurs de palmier – haricots vert / Salade verte</p> <p>Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit</p> | <p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Merlu au beurre</p> <p>Gratin de poireaux</p> <p>Boursin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de pêche*</p> |

 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

Fonds d'artichauts / Salade au bleu d'Auvergne / Salade verte



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



Comté / Yaourt



Flognarde aux poires

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



Vendredi

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

Soufflé Baltique / Plat du jour
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire / Suisse aromatisé / Yaourt

Salade de fruits*

Salade verte
Potage de légumes
Tomate farcie*
Polenta
Fromage blanc / Chèvre / Yaourt
Pomme



Samedi

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
Epinards à la crème
Saint paulin / Yaourt
Mousse au chocolat*

Dimanche

Salade Lyonnaise / Betteraves ciboulette / Salade verte

Côtes d'agneau aux herbes / Plat du jour
Poêlée campagnarde

Camembert / Suisse / Yaourt
Roulé marron

Salade verte
Potage de légumes
Tartiflette
Fromage blanc / Gouda / Yaourt
Compote pomme pruneaux*

 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.

Information sur les allergènes alimentaires majeurs Centre Médical - Site Chantoiseau

La cuisine de la Fondation Edith Seltzer confectionne chaque jour des plats susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447) et mise à jour en fonction des recommandations officielles.

Vous êtes patient au Centre médical Chant'Ours, en cas d'allergie un dispositif est mis en place lors de l'enregistrement de votre dossier puis lors de votre entretien d'entrée au sein de l'établissement.

Par ailleurs, un classeur qui recense l'ensemble des allergènes contenus dans les plats est à votre disposition auprès du personnel de restauration.

| Liste des allergènes | | Exclusions |
|---|---|--|
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales |  | <ul style="list-style-type: none"> - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques |
| Crustacés et produits à base de crustacés |  | |
| Œufs et produits à base d'œufs |  | |
| Poissons et produits à base de poissons |  | Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin arachides et produits à base d'arachides |
| Arachides et produits à base d'arachide |  | |
| Soja et produits à base de soja |  | <ul style="list-style-type: none"> - Huile et graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja |
| Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) |  | <ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole - Lactitol |
| Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits) |  | Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole |
| Céleri et produits à base de céleri |  | |
| Moutarde et produits à base de moutarde |  | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |  | |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2) | | |
| Lupin et produits à base de lupin |  | |
| Mollusques et produits à base de mollusques |  | |