



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 20 au 26 janvier 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 20 janvier	Carotte râpées  / Salade de lentilles  / Salade verte Saucisse de Montbardon  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental Yaourt  Salade de fruits*
Mardi 21 janvier	Betterave en salade  / Mortadelle / Salade verte Hachis parmentier   / Plat du jour Kiri / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Omelette  aux champignons Brocolis au beurre Saint Moret / Yaourt  Kiwi 
Mercredi 22 janvier	Salade de la plaine (carottes )/ Fonds d'artichauts / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule de blé  Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / 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.

Jeudi
23
janvier



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /
Salade verte
Choucroute / Plat du jour
Pommes vapeur
Munster / Yaourt
Tarte Alsacienne*

Salade verte
Potage de légumes
Fricassée de dinde citronnée
Salsifis au jus
Demi sel/ Faisselle / Yaourt
Clémentine

Vendredi
24
janvier



Celeri remoulade / Salade torti tapenade /
Salade verte
Gratin de légumes et céréales au chèvre / Plat
du jour
Saint Nectaire / Suisse / Yaourt
Compote de poire*

Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise
Petits pois
Chèvre/ Yaourt
Pomme

Samedi
25
janvier

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /
Salade verte

Rognons à l'échalotte / Plat du jour
Polenta
Cantal / Fromage blanc / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Blettes gratinées
Suisse / St Paulin / Yaourt
Compote de pomme*

Dimanche
26
janvier

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate* / Salade verte
Andouillette / Plat du jour
Boulgour
Bleu / Yaourt
Eclair au chocolat*

Salade verte
Potage de légumes
Poireaux au jambon
Gouda / Fromage blanc / Yaourt
Banane

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.