



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 22 au 28 Mars 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	Carotte râpées / Salade de lentilles / Salade verte Chippolatas / Plat du jour Haricots verts Chèvre / Petit suisse / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé façon risotto Fromage blanc / Emmental/ Yaourt Mousse au citron*
Mardi	Betterave en salade / Mortadelle / Salade verte Sauté de bœuf / Plat du jour Penne au beurre Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu* Brocolis au beurre Saint Moret / Yaourt Kiwi
Mercredi	Salade verte au thon / Fonds d'artichauts / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Riz pilaff Edam / Fromage blanc / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / Yaourt Crème caramel*

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



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /
Salade verte

Choucroute garnie / Plat du jour

(pommes de terre)

Munster / Yaourt

Tarte Alsacienne*

Salade verte
Potage de légumes
Feuilleté au fromage*
Salsifis au jus
Demi sel/ Faisselle / Yaourt
Orange

Vendredi



Celeri remoulade /Salade torti tapenade /
Salade verte

Gratin de légumes et céréales au fromage
/Plat du jour

Saint Nectaire / Suisse / Yaourt

Compote de poire*

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

Samedi

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

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la
tomate* / Salade verte

Filet de merlu au curry / 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.