





















Semaine du 23 au 27 mars 2020




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

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

	 Lundi	 Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade et œufs sauce onctueuse	Velouté du jour	Salade piémontaise	Betteraves  vinaigrette	Salade verte maïs et carottes 
Plat	Spaghettis  au beurre et gruyère sauce du jardinier	Merlu sauce provençale Semoule de blé 	Sauté d'agneau aux 4 épices  Gratin de potiron	Boudin noir aux pommes Ecrasé de pommes de terre fraîches 	Poisson  du moment basilic Riz  aux petits légumes façon pilaf
Fromage	Yaourt 	Yaourt  framboises	Faisselle	Petit suisse	Tome de vache du Champsaur 
Dessert	Fruit 	Pain 	Fruit 	Muffin choco pois chiches (farine ) Pain 	Berlingot de pommes  Biscuit mou

 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.