



# Semaine du 25 au 29 mai 2020



Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

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

	 Lundi	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombres au yaourt	Betteraves en salade 	Carottes râpées 	Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Salade boulgour citronnée 
Plat	Dahl à l'indienne Riz créole	Couscous aux 3 viandes (semoule) 	Clafouti d'été Boulgour Façon risotto 	Sauté de porc à l'Italienne  Spaghettis au gruyère 	Filets de maquereaux  Ratatouille niçoise
Fromage	Tome de montagne Carline 	Yaourt 	Edam		Fromage Lou Foundre 
Dessert	Fruit 	Berlingot de pommes  Pain  	Fruit	Panacotta vanille aux fruits rouges Pain  	Fruit 

 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.**