



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 25 au 31 octobre 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>Coleslow (carotte ) / Haricots verts </p> <p>/Salade verte</p> <p>Curry de porc  / Plat du jour</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Feuilleté saumon*</p> <p>Endives braisées</p> <p>Fromage blanc / Emmental</p> <p>Yaourt</p> <p>Poire</p>
Mardi	<p>Tartinade de petits pois / Macédoine œuf dur / Salade verte</p> <p>Rôti de dindonneau/ Plat du jour</p> <p>Gratin de légumes sauce Mornay</p> <p>Camembert / Faisselle / Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon cornichon</p> <p>Gnocchi de semoule</p> <p>Fromage blanc / St Moret / Yaourt</p> <p>Kiwi </p>
Mercredi	<p>Brocolis en salade / Poireaux vinaigrette / Salade verte</p> <p>Tripes Provençale  / Plat du jour</p> <p>Pommes de terre persillées </p> <p>Edam / fromage blanc/ Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt</p> <p>Banane </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.

Jeudi



Salade forestière / Radis beurre
/ Salade verte

Gratin de ravioles de Royans  / Plat du jour

Comté  Yaourt aromatisé / Yaourt

Crèmeux au marron

Salade verte
Potage de légumes
Omelette  aux champignons
Courgettes sautées
Faisselle / Bleu / Yaourt
Prune

Vendredi

Carottes râpées  / Salade de pois chiches
/ Salade verte

Gratin de fruit de mer / Plat du jour

Purée de potiron

Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt

Raisin

Salade verte
Potage de légumes
Poulet au thym
Boullgour  créole
Fromage blanc / Chèvre
Yaourt
Gâteau de riz*

Samedi

Salade Indonésienne / Concombre à la Féta /
Salade verte

Chipolatas / Plat du jour

Pomme de terre grenaille 

Gouda / Yaourt

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Flan d'épinard aux oeufs 
Haricots plats à la tomate
Petit suisse aromatisé / St paulin
Yaourt
Mousse au café*

Dimanche

Pâté en croûte* / Fonds d'artichaux
/ Salade verte

Coq sauté aux olives / Plat du jour

Flageolets au jus

Tome / Fromage Blanc / Yaourt

Beignet pomme*

Salade verte
Potage de légumes
Quenelle béchamel
Fondue de poireaux
Cantal  / Petit suisse
Yaourt
Pomme 

 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 SO ₂)		
Lupin et produits à base de lupin		
Mollusques et produits à base de mollusques		