



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 26 Avril au 2 Mai 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 	Salade forestière / Salade frisée Salade verte Gratin de pâtes  et fromage / Plat du jour Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki sauce citron Haricots beurre Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Crème vanille*
Mardi	Salade antillaise / Terrine de campagne* Salade verte Poulet rôti / Plat du jour Lentilles ménagère  St Paulin / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Pomme de terre farcie* Ratatouille Niçoise Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Poire au sirop*
Mercredi	Carottes  râpées aux graines  / Haricots verts / Salade verte Langue de bœuf ravigote / Plat du jour Polenta  Babybel / Yaourt  Compote de pomme*	Salade verte Potage de légumes Tarte au thon Cantal  / Petit suisse / Yaourt  Kiwi 

 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 Izoard (bleu ) / Pamplemousse
Salade verte
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour
Gratin Dauphinois (P de T )
Gouda / Yaourt 
Pomme au four  




Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage*
Champignons à la crème
Fromage blanc / Camembert /
Yaourt 
Banane 




Vendredi

Salade composée / Macédoine mousseline
Salade verte
Colin d'Alaska  rougail / Plat du jour
Riz  créole
Chèvre / Suisse / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Escalope de dinde panée*
Purée de céleri
Contentin / Fromage blanc /
Yaourt 
Mousse au café*



Samedi


Salade Africaine / Chou blanc, carotte  aux
agrumes / Salade verte
Quenelles en béchamel / Plat du jour
Légumes Wok
Saint Nectaire  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Omelette  à la tomate
Spaghettis  au beurre et râpé
Faisselle / Tome / Yaourt 
Compote pomme-pruneaux*

Dimanche

Crudités variées (carottes ) / Salade de
museau* / Salade verte
Tajine de volaille aux fruits / Plat du jour
Semoule 
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Dessert chocolat-poire

Salade verte
Potage de légumes
Endives au jambon
St Paulin / Yaourt 
Kiwi 

 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.