



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 26/07 au 01/08 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 	Betterave  en salade / Concombre au yaourt / Salade verte Dhal à l'indienne / Plat du jour Riz  créole Chèvre / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Tarte aux oignons Fromage blanc / Emmental Yaourt  Pomme 
Mardi	Macédoine sauce mousseline / Salade tunisienne / Salade verte Couscous 3 viandes / Plat du jour Semoule  Camembert / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Aubergines farcies* Haricots verts à persillés Suisse/ Demi sel / Yaourt  Liégeois chocolat*
Mercredi	Carottes  râpées / Chou-fleur vinaigrette / Salade verte Clafouti d'été / Plat du jour Blé  pilaf Edam / Fromage blanc / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Pain au thon Poêlée forestière St nectaire  / Yaourt aromatisé/ / Yaourt  Salade de fruits*

 Produit issu de l'agriculture biologique

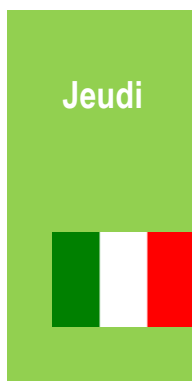
 Produit local ou des régions voisines

 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


Tomate mozzarella / Coppa / Salade verte
Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour
Spaghetti 
Kiri / Fromage blanc / Yaourt 
Gâteau Casanova

Salade verte
Potage de légumes
Escalope de volaille panée*
Purée de céleri
Bleu / Faisselle / Yaourt 
Banane 



Vendredi


Salade de boulgour  / Crudités variées
(carotte ) / Salade verte
Filet de morue rôti / Plat du jour
Ratatouille niçoise
Tome / Suisse aromatisé / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau
Flageolets au jus
Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt 
Compote de pomme*




Samedi



Cœur de palmier / Chou rouge / Salade verte
Andouillette moutarde / Plat du jour
Purée de pommes de terre 
Cantal  /Yaourt 
Fruit 


Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise
Haricots beurre à l'étuvé
Suisse / St paulin / Yaourt 
Mousse citron*




Dimanche

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts au
thon / Salade verte
Sauté de veau / Plat du jour
Aubergines gratinées à italienne
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Millefeuille *

Salade verte
Potage de légumes
Merlu sauce au curry
Polenta 
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Compote de poire*

 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.