



Semaine du 27/01 au 02/02/2020



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 27 janvier	Radis beurre / Salade Yam Yam / Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Hoki façon Sétoise Riz créole Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Pomme 
Mardi 28 janvier	Salade verte au maïs  et carotte  Macédoine mousseline / Salade verte Ragout d'agneau  / Plat du jour Lentilles ménagères  Bleu / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Quiche Lorraine Ratatouille Niçoise Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits* 
Mercredi 29 janvier	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade verte Sauté de volaille Provençale / Plat du jour Polenta  Demi sel / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Bœuf  gratiné de courgettes Cantal  / Fromage blanc / Yaourt  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.



Jeudi
30
janvier

Salade torti au bleu / Carottes rapées /
Salade verte
Sauté de porc Normand / Plat du jour
Choux fleurs sautés
Camembert / Petit suisse / Yaourt
Cake au citron

Salade verte
Potage de légumes
Raviolis de bœuf sauce blanche
Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt
Compote de pomme*

Vendredi
31
janvier

Chou rouge / Céleri remoulade / Salade verte
Emietté de poisson / Plat du jour
Purée de pommes de terre
Chèvre / Fromage blanc / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage*
Haricots plats à la tomate
Tome Pyrénées / Petit suisse /
Yaourt
Orange

Samedi
1^{er}
février

Salade Piémontaise (pommes de terre)/
Champignons à la Grecque / Salade verte
Foie de veau charcutière / Plat du jour
Salsifis
Saint Nectaire / Yaourt
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Rôti de porc sauce estragon
Semoule aux raisins
Contentin / Faisselle / Yaourt
Kiwi

Dimanche
2
février

Rillettes de porc* / Poivrons à l'anchoïade /
Salade verte
Pintade Grand Mère / Plat du jour
Petits pois
Bleu / Fromage blanc / Yaourt
Crêpe chandeleur

Salade verte
Potage de légumes
Œuf dur
Épinards à la crème
Petit suisse / Edam / Yaourt
Banane

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.