















# Semaine du 29 mars au 2 avril 2021



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\*.

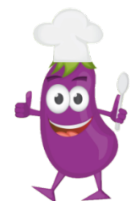
	 Lundi	Mardi		 Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis au beurre	Velouté du jour maison		Salade de pommes de terre vinaigrette et ciboulette	Macédoine sauce mousseline
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Poisson pané Riz créole		Sauté de veau à la normande Choux fleurs à l'étuvée	Parmentier de poisson 
Fromage	Petit suisse aromatisé 	Chanteneige 		Petit suisse 	Fromage de l'Aigue Blanche 
Dessert	Banane  Pain local	Fruit  Pain 		Cake au citron (farine  ) Pain 	Compote de pommes  Pain local

 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.**