



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 29 mars au 4 avril 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 	Radis beurre / Salade Yam Yam / Salade verte Oreilles d'âne / Plat du jour Kiri / Petit suisse aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Coquille de poisson* Lentilles ménagères  Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Pomme 
Mardi	Salade verte au maïs  et carotte  / Brocolis en salade / Salade verte Poisson pané / Plat du jour riz créole  Bleu / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Quiche Lorraine Ratatouille Niçoise Chèvre / Petit suisse / Yaourt  Salade de fruits*
Mercredi	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade verte Poulet chasseur / Plat du jour Polenta  Demi sel / Faisselle / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hachis de Bœuf  aux courgettes Cantal  / Fromage blanc / Yaourt  Crème vanille*

 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 de pomme de terre -ciboulette / Carottes rapées  / Salade verte
Sauté de veau 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

Poivrons à l'anchoïade / Macédoine sauce mousseline / 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

Salade de tortis couleur au roquefort / Céleri remoulade / 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 
Crème chocolat*

Dimanche

Rillettes de porc* / Champignons à la grecque / Salade verte
Agneau grillé  / Plat du jour
Petits pois
Bleu / Fromage blanc / Yaourt 
Clafoutis aux pommes

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.