



















# Semaine du 30/08 au 05/09 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\*.

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
<b>Lundi</b> 	Salade grecque / Feuille de vigne / Salade verte Moussaka (bœuf  ) / Plat du jour Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Rôti de dindonneau Coquillettes  Fromage blanc / Babybel / Yaourt  Compote de pêche*
<b>Mardi</b>	Méli mélo (carottes  ) / Salade 3 couleurs / Salade verte Curry d'agneau  / Plat du jour Riz  pilaf Camembert / Faisselle / Yaourt  Liégeois vanille*	Salade verte Potage de légumes Pizza Petit suisse / Chèvre / Yaourt  Pomme 
<b>Mercredi</b>	Concombres vinaigrette  / Tomates houmous / Salade verte Tripes provençale  / Plat du jour Pommes vapeur  Tome / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Filet de hoki crème de persil Épinards en gratin Fromage blanc / Cantal  / Yaourt  Crème caramel*

 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




Crème de betterave  au chèvre / Radis  
/ Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Suisse / Yaourt 

Gâteau au fromage blanc et miel 

Salade verte  
Potage de légumes  
Jambon blanc cornichons  
Purée de pois cassés  
Edam / Yaourt   
Poire au sirop\*

Vendredi


Salade verte aux graines  / Salade forestière /  
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boullgur  créole

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Sauté de volaille colombo  
Chou fleur persillé  
Contentin / Suisse aromatisé /  
Yaourt   
Nectarine


Samedi

Salade estivale (concombre ) / Salade de riz   
camarguaise / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour  
Tian de légumes

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Omelette aux fines herbes  
Petits pois à l'étuvée  
Saint Paulin / Faisselle / Yaourt   
Ananas



Dimanche


Salade frisée / Salade de museau / Salade verte


Sauté de lapin à la moutarde / Plat du jour  
Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Sorbet\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Boulettes d'agneau  au jus  
Ratatouille  
Demi sel / Petit suisse / Yaourt   
Compote de pomme\*

 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.

## Information sur les allergènes alimentaires majeurs Centre Médical - Site Chantoiseau

La cuisine de la Fondation Edith Seltzer confectionne chaque jour des plats susceptibles de contenir des allergènes dont la liste vous est communiquée ci-dessous (conformément au décret 2015-447) et mise à jour en fonction des recommandations officielles.

Vous êtes patient au Centre médical Chant'Ours, en cas d'allergie un dispositif est mis en place lors de l'enregistrement de votre dossier puis lors de votre entretien d'entrée au sein de l'établissement.

Par ailleurs, un classeur qui recense l'ensemble des allergènes contenus dans les plats est à votre disposition auprès du personnel de restauration.

Liste des allergènes		Exclusions
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose</li> <li>- Maltodextrines à base de blé</li> <li>- Sirops de glucose à base d'orge</li> <li>- Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques</li> </ul>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés		
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs		
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons		Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin arachides et produits à base d'arachides
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide		
<b>Soja</b> et produits à base de soja		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Huile et graisse de soja entièrement raffinées</li> <li>- Tocophérols mixtes naturels</li> <li>- Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja</li> <li>- Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja</li> </ul>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole</li> <li>- Lactitol</li> </ul>
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)		Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri		
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde		
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame		
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l</b> (exprimés en SO <sub>2</sub> )		
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin		
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	