



# Semaine du 3 au 9 août 2020





Fait dans  
nos cuisines


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> 03 août	<b>Salade</b>  mimosa / Terrine printanière / Salade verte  Lasagne de bœuf  Plat du jour  Chèvre / Yaourt  Fruit 	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Œufs durs</b>  Epinards hachés à la crème Fromage blanc / Emmental / Yaourt   Riz au lait*
<b>Mardi</b> 04 août  	<b>Salade tomate - thon / Salade antillaise</b>  Salade verte  Tajine Falafel / Plat du jour  Semoule de couscous  Saint Moret / Faisselle / Yaourt  Fruit	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b>  Quenelles béchamel gratinées  Haricots verts Lyonnaise Camembert / Yaourt aromatisé / Yaourt   Poire au sirop*
<b>Mercredi</b> 05 août	<b>Pamplemousse/ Fonds d'artichauts /</b> Salade verte  Sauté de veau aux olives / Plat du jour  Ecrasé de pommes de terre  Edam / fromage blanc / Yaourt  Crème praliné*	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b>  Tarte au thon Courgettes poêlées   Gouda / Yaourt  Nectarine 

 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.

<p>Jeudi 06 août</p>	<p>Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc/ Salade verte Porc au caramel  / Plat du jour Légumes Wok Boursin / Suisse / Yaourt  Gâteau à l'ananas</p> 	<p>Salade verte Potage de légumes Cuisse de poulet Haricots blancs au jus Faisselle / Babybel / Yaourt  Compote pomme pruneaux *</p>
<p>Vendredi 07 août</p>	<p>Poivrons marinés/ Tomate féta / Salade verte Colin sauce à l'ail / Plat du jour Pommes grenailles  Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Tortilla aux oignons Aubergines à l'italienne Fromage blanc / Chèvre / Yaourt  Mousse au chocolat*</p>
<p>Samedi 08 août</p>	<p>Tatziki  / Pâté de campagne* / Salade verte Rognons à l'échalotte / Plat du jour Polenta  Cantal  / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Crêpe au fromage Blettes en persillade Petit suisse / St paulin / Yaourt  Pêche </p>
<p>Dimanche 09 août</p>	<p>Salade de lentilles  / Carottes râpées  Salade verte Agneau  aux herbes / Plat du jour Tomates à la provençale Bleu / Fromage Blanc / Yaourt  Ile flottante</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Merlu grillé à la ciboulette Blé façon risotto  Carré frais / Yaourt  Abricot</p>

 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.