






















Semaine du 4 au 10 janvier 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 Hoki façon Sétoise Riz créole  Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Pomme 
Mardi	Salade verte au maïs  et carotte  Céleri remoulade / 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	Terrine Océane* / Tomate vinaigrette / Salade verte Poulet chasseur / Plat du jour Polenta  Demi sel / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Bœuf  en gratiné de 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 piémontaise (P de ) / 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

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 / Chou rouge
/ 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

Pintade Grand Mère / Plat du jour

Petits pois

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Millefeuille*

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.