



Semaine du 7 au 13 décembre



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



Carottes râpées  / Salade Œufs onctueux
/Salade verte

Sauce jardinière / Plat du jour

Spaghettis  et râpé

Kiri / Yaourt 

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Jambon braisé à la moutarde

Purée de céleri

Fromage blanc / Demi-sel / Yaourt 

Banane 

Mardi

Salade verte au thon/ Haricots verts en salade
/Salade verte

Filet de hoki sauce dorée / Plat du jour

Semoule de blé 

Saint Paulin / Yaourt aromatisé

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes
Tarte au fromage

Petit suisse / Chèvre / Yaourt 

Pêches au sirop *

Mercredi

Salade Piémontaise (pomme de terre  / Céleri
rémoulade / Salade verte

Sauté d'agneau  / Plat du jour

Gratin de potiron

Tome Pyrénées / Faisselle / Yaourt 

Fruit 

Salade verte/
Potage de légumes

Cuisse de poulet
Lentilles ménagère 

Fromage blanc / Cantal  /
Yaourt 

Café liégeois*

 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</p>	<p>Salade de fenouil aux agrumes/ Betteraves  / Salade verte</p> <p>Boudin aux pommes / Plat du jour</p> <p>Ecrasée de pommes de terre </p> <p>Emmental / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Muffin choco pois chiches </p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Farci de chou au boeuf </p> <p>Camembert / Yaourt </p> <p>Orange</p>
<p>Vendredi</p> 	<p>Poireaux en salade / Salade maïs , carotte  / Salade verte</p> <p>Poisson  au basilic / Plat du jour</p> <p>Riz  aux petits légumes</p> <p>Edam / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Omelette  aux fines herbes</p> <p>Haricot vert persillés</p> <p>Contentin / Petit suisse aromatisé / Yaourt </p> <p>Crème dessert praliné*</p>
<p>Samedi</p>	<p>Taboulé à l'orientale (semoule ) / Chou rouge en salade / Salade verte</p> <p>Paupiette de veau / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Ananas au sirop*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Raviolis sauce tomate</p> <p>Faisselle / Tome / Yaourt </p> <p>Pomme </p>
<p>Dimanche</p>	<p>Salade Lyonnaise (PdT ) / Crudités variées (carotte ) / Salade verte</p> <p>Lapin sauce moutarde / Plat du jour</p> <p>Poêlée forestière</p> <p>Bleu / Fromage blanc/ yaourt </p> <p>Tarte aux pommes*</p>	<p>Salade verte/ Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Saint Paulin / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote de poires*</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.