



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 8 au 14 juin 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> 8 juin	<b>Thon pacifique (riz  ) / Carotte râpées </b> <b>Salade verte</b> <b>Sauté de porc  / Plat du jour</b> <b>Courgettes sautées</b> <b>Chèvre / Petit suisse aromatisé / Yaourt </b> <b>Fruit </b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Pain de poisson</b> <b>Petit pois</b> <b>Fromage blanc / Emmental</b> <b>Yaourt </b> <b>Pêche</b>
<b>Mardi</b> 9 juin 	<b>Salade de pois chiches / Œuf durs / Salade verte</b> <b>Sauce jardinière / Plat du jour</b> <b>Spaghetti </b> <b>Camembert / Faisselle / Yaourt </b> <b>Fruit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Jambon cornichon</b> <b>Ratatouille niçoise</b> <b>Carré frais / Yaourt </b> <b>Crème dessert vanille*</b>
<b>Mercredi</b> 10 juin	<b>Concombre au yaourt / Macédoine / Salade verte</b> <b>Foie échalotte / Plat du jour</b> <b>Polenta </b> <b>Edam / fromage blanc/ Yaourt </b> <b>Fruit</b>	<b>Salade verte</b> <b>Potage de légumes</b> <b>Crêpes au fromage*</b> <b>Champignons</b> <b>Babybel / Petit suisse / Yaourt </b> <b>Flan au chocolat*</b>

 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  
11  
juin

Salade tunisienne / Radis beurre  
/ Salade verte  
Tajine de bœuf  / Plat du jour  
Semoule de couscous   
Kiri / Yaourt   
Gâteau oriental

Salade verte  
Potage de légumes  
Tarte aux truites  
Tian de légumes  
Faisselle / Tome / Yaourt   
Abricot

Vendredi  
12  
juin

Céleri rémoulade / Salade de maïs  carotte   
/ Salade verte  
Gratin de poisson / Plat du jour  
Purée de pomme de terre  carotte  
Saint Nectaire  / Petit suisse / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Quenelle provençale  
Gratin de courgettes  
Fromage blanc / Chèvre  
Yaourt   
Banane

Samedi  
13  
juin

Taboulé à l'oriental (semoule ) / Yam yam /  
Salade verte  
Cuisse de poulet grillée / Plat du jour  
Poêlée campagnarde  
Cantal  / Petit suisse / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Tartes aux poireaux  
Blé créole   
Yaourt aromatisé / St paulin  
Yaourt   
Mousse au café\*

Dimanche  
14  
juin

Pâté en croûte\* / Salade Africaine / Salade verte  
Agneau aux herbes  / Plat du jour  
Brocolis sautés  
Gouda / Fromage Blanc / Yaourt   
Café liégeois\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Dindonneaux sauce blanche  
Purée de pois cassés  
Tome / Petit suisse / Yaourt   
Pêche

 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.