



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


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

 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.