



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 9 au 15 novembre 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

Lundi



Salade de pois chiches / Salade frisée  
Salade verte

Semoule de maïs  à la tomate et au bleu  /

Plat du jour

Kiri / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Fruit 

Salade verte

Potage de légumes

Gratin de fruits de mer

Haricots beurre

Fromage blanc / Emmental /

Yaourt 

Crème vanille\*

Mardi

Salade antillaise / Terrine de campagne\*  
Salade verte

Poulet rôti / Plat du jour

Lentilles ménagère 

St Paulin / Faisselle / Yaourt

Fruit

Salade verte

Potage de légumes

Pomme de terre farcie

Ratatouille Niçoise

Chèvre / Petit suisse / Yaourt 

Poire au sirop\*

Mercredi

Carottes râpées aux graines  / Haricots verts  
Salade verte

Langue de bœuf ravigote / Plat du jour

Coquillettes 

Babybel / Yaourt 

Compote de pomme\*

Salade verte


Potage de légumes


Tarte au thon

Choux de Bruxelles sautés

Cantal  / Petit  
suisse / Yaourt 

Kiwi 

 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 Izoard (bleu  ) / Pamplemousse  
Salade verte  
Rôti de porc Alpin  / Plat du jour  
Gratin Dauphinois   
Gouda / Yaourt   
Pomme au four  




Salade verte  
Potage de légumes  
Crêpe au fromage\*  
Champignons à la crème  
Camembert / Yaourt   
Banane 




Vendredi

Salade composée / Macédoine mousseline  
Salade verte  
Poisson frais  rougail / Plat du jour  
Riz  aux petits légumes  
Chèvre / Suisse / Yaourt   
Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes  
Escalope de dinde panée  
Purée de céleri  
Cotentin / Fromage blanc / Yaourt   
Mousse au café\*



Samedi


Salade Africaine / Chou blanc, carotte  aux  
agrumes / Salade verte  
Quenelles en béchamel / Plat du jour  
Légumes Wok  
Saint Nectaire  / Yaourt   
Fruit


Salade verte  
Potage de légumes  
Spaghettis  sauce bolognaise  
(bœuf  )  
Faisselle / Yaourt   
Compote pomme-pruneaux\*

Dimanche

Crudités variées ( carottes  ) / Salade de  
museau\* / Salade verte  
Tajine de volaille aux fruits / Plat du jour  
Semoule   
Bleu / Fromage blanc / Yaourt   
Dessert chocolat-poire

Salade verte  
Potage de légumes  
Endives au jambon  
St Paulin / Yaourt   
Kiwi 

 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.