



Semaine du 12/10 au 16/10 2020



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---------|---|-------------------|----------------------------------|--|
| Entrée | Tomates crème de lentilles corail | Crudités variées | Salade Tunisienne | Velouté de butternut au curry |
| Plat | Sauté de porc à la moutarde Courgettes sautées | Fajitas au poulet | Tajine de bœuf Semoule de blé | Gratin de poisson et sa purée de Pommes de Terre |
| Fromage | Petit suisse aromatisé | Yaourt | Tome de vache du Champsaur | Fromage de l'Aigue Blanche |
| Dessert | Banane | Fruit | Crème orientale Mhalabia | Pommes au four Des Hautes Alpes |
| | | Pain | Pain | |

 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.