



Semaine du 13 au 19 juillet 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
13
juillet

Chou blanc / Salade bastiaise
/Salade verte

Hachi parmentier (bœuf  purée 
/Plat du jour

Fromage blanc / Emmental / Yaourt  

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Clafoutis au fromage de chèvre 

Tomates provençales

Babybel / Suisse / Yaourt  

Gâteau de semoule*

Mardi
14
juillet

Salade de penne  pignons basilic / Salade
flamenco / Salade verte

Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour

Haricots verts persillade

Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt  

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Filet de hoki à la sétoise

Blé créole 

Chèvre / Faisselle / Yaourt  

Flan vanille*

Mercredi
15
juillet

Salade de la plaine (carottes ) /Salade verte et
betterave  / Salade verte

Langue sauce piquante / Plat du jour

Coquillettes 

Cantal  / Suisse / Yaourt  

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté aux champignons

Ratatouille

Bleu / Fromage blanc  /
Yaourt  

Pêches au sirop*

 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
16
juillet



Courgettes à la grecque / Tatziki
/Salade verte

Youvetzi agneau  Plat du jour

Pommes boulangères 

Chèvre / Suisse  / Yaourt  

Gâteau Grec

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Camembert / Yaourt  

Pêche 

Vendredi
17
juillet



Salade fermière / Céleri rémoulade
/Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Riz créole

Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt  

Fruit 

Salade verte

Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale

Lentilles ménagères 

Gouda / Suisse aromatisé/
Yaourt  

Compote de pomme coing*

Samedi
18
juillet

Salade strasbourgeoise (P de terre ) / Tomate
houmous/ Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux

Saint Nectaire  / Yaourt  

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Sauce carbonara

Pâtes Penne 

Tome / Suisse / Yaourt  

Pêche 

Dimanche
19
juillet

Rillettes de porc* / Salade crètoise
/ Salade verte

Paëlla / Plat du jour

Riz

Bleu / Fromage blanc / Yaourt  

Clafoutis aux pêches

Salade verte
Potage de légumes

Filet de merlu

Salsifis

St paulin / Yaourt  

Compote de poire*

 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.