



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 14 au 20 septembre 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
14
septembre

Salade frisée / Terrine printanière / Salade verte

Lasagnes de bœuf  / Plat du jour

Chèvre / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Fromage blanc / Emmental /

Yaourt 

Gâteau de semoule*

Mardi
15
septembre

Salade tomate - thon / Salade antillaise 
Salade verte

Tajine Falafel / Plat du jour

Semoule de couscous 

Saint Moret / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Quenelles béchamel gratinées

Haricots verts Lyonnaise

Camembert / Yaourt aromatisé /

Yaourt 

Poire au sirop*

Mercredi
16
septembre

Pamplemousse/ Fonds d'artichauts /
Salade verte

Sauté de veau aux olives / Plat du jour

Ecrasé de pommes de terre 

Edam / fromage blanc / Yaourt 

Crème praliné*

Salade verte
Potage de légumes

Tarte au thon

Courgettes poêlées

Gouda / Yaourt 

Nectarine

 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
17
septembre

Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc/
Salade verte

Porc au caramel  / Plat du jour

Légumes Wok



Boursin / Suisse / Yaourt 

Gâteau à l'ananas

Salade verte
Potage de légumes

Cuisse de poulet

Haricots blancs au jus

Faisselle / Babybel / Yaourt 

Compote pomme pruneaux *

Vendredi
18
septembre

Poivrons marinés/ Tomate féta / Salade verte

Colin sauce à l'ail / Plat du jour

Pommes grenailles 

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Tortilla aux oignons

Aubergines à l'italienne

Fromage blanc / Chèvre / Yaourt 

Mousse au chocolat*

Samedi
19
septembre

Tatziki / Pâté de campagne* / Salade verte

Rognons à l'échalotte / Plat du jour

Polenta 

Cantal  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Crêpe au fromage

Blettes en persillade

Petit suisse / St paulin / Yaourt 

Pêche

Dimanche
20
septembre

Salade de lentilles  / Carottes râpées 

Salade verte

Agneau  aux herbes / Plat du jour

Tomates à la provençale

Bleu / Fromage Blanc / Yaourt 

Ile flottante

Salade verte
Potage de légumes

Merlu grillé à la ciboulette

Blé façon risotto 

Carré frais / Yaourt 

Pomme 

 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.