



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 14 au 20 décembre 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 brocolis / Sardine à la tomate\*  
/Salade verte

Hachis Parmentier (bœuf  ) / Plat du jour  
Purée de pommes de terre 

Chèvre / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes


Quiche aux oignons

Fromage blanc / Emmental /  
Yaourt 

Gâteau de semoule\*

Mardi

Salade Atlantique / Salade verte  aux graines   
/Salade verte

Lasagne aux légumes de saison (carotte  / Plat  
du jour

Cantal  / Faisselle / Yaourt 

Compote de pomme\*

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon de volaille  
Salsifis sautés

St Moret / Yaourt aromatisé /  
Yaourt 

Banane 

Mercredi

Choux fleurs vinaigrette / Cœurs de palmier en  
salade / Salade verte

Saucisse de ménage  à la tomate / Plat du jour  
Haricots blancs

Edam / Fromage blanc / Yaourt 


Fruit 


Salade verte  
Potage de légumes

Merlu au beurre  
Gratin de poireaux

Boursin / Petit  
suisse / Yaourt 

Compote de 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.



Menu  
Auvergnat

Jeudi

Fonds d'artichauts / Salade au bleu d'Auvergne   
/ Salade verte

Etouffé de porc  à l'Auvergnate / Plat du jour  
Pommes grenailles rôties 

Comté  / Yaourt 

Flognarde aux poires

Salade verte  
Potage de légumes  
Feuilleté au champignon  
Brocolis sautés  
Faisselle / Bleu  
Yaourt   
Kiwi 

Vendredi

Salade de lentilles  / Carottes  au cumin et  
graines  / Salade verte

Soufflé Baltique / Plat du jour  
Haricots verts au beurre

Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt  Fromage blanc / Chèvre / Yaourt  
Salade de fruits\* Pomme  

Salade verte  
Potage de légumes  
Tomate farcie\*  
Polenta 


Samedi

Saucisson sec  / Champignons à la Grecque  
/ Salade verte

Fricassée de dinde / Plat du jour  
Coquillettes 

Tome noire / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Œufs durs Florentine  
Epinards à la crème  
Saint paulin / Yaourt   
Mousse au chocolat\*



Dimanche


Pennes  aux poivrons / Salade de tomate  
/ Salade verte


Agneau aux herbes  / Plat du jour  
Poêlée campagnarde

Camembert / Suisse / Yaourt 

Tarte poire\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Tartiflette  
(Pommes de terre )  
Fromage blanc / Gouda / Yaourt  
Clémentine  

 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.