

Semaine du 16 au 22 novembre 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	Carottes râpées 	Velouté du jour maison	Concombres à l'huile d'olive 	Salade de tortis  tapenade
Plat	Saucisse de Montbardon  Epinards en gratin	Sauté de boeuf  Pennes  Beurre et gruyère	Choucroute garnie Saucisse Pommes de terre 	Gratin de potimarron aux céréales  au chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Tome de montagne carline 	Yaourt 	Tome de vache du Champsaur 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain 	Tarte Alsacienne Pain 	Compote de pommes 

 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.