






















# Semaine du 19 au 25 octobre 2020




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\*.

	Lundi	Mardi	Jeudi 	Vendredi 
Entrée	Salade de pommes de terre 	Crudités variées (carottes  )	Salade mexicaine	Salade indonesienne
Plat	Cordon bleu Haricots beurre persillés	 Bœuf  Citronnelle coriandre Pommes de terre au four 	Chili con carne (bœuf  ) Riz créole	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre
Fromage	Tome de Rochebrune 	Yaourt  aux framboises	Yaourt 	Fromage blanc 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain  	Gâteau Texan (farine  ) Pain  	Fruit 

Fruit

 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.**