



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 19 au 25 octobre 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	Salade de pomme de terre  / Salade de chou kouki au bleu  / Salade verte Volaille basquaise piment Epelette  / Plat du jour Haricots beurres persillés Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit	Salade verte Potage de légumes Hoki sauce dorée Pâtes Fromage blanc / Edam / Yaourt  Compote de poire*
Mardi	Crudités variées (carottes ) / Saucisson  et cornichon / Salade verte Sauté de bœuf   à la citronnelle / Plat du jour Pommes de terre aux herbes  Saint Paulin / Faisselle / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Paupiette de veau au jus Ratatouille Suisse aromatisé / Chèvre / Yaourt  Poire 
Mercredi	Crudités à la crème (carotte ) / Radis beurre / Salade verte Merguez / Plat du jour Lentilles ménagère  Gouda / Yaourt  Fruit 	Salade verte Potage de légumes Hachis de bœuf  aux courgettes Fromage blanc / Bleu / Yaourt  Liégeois vanille*

 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

Salade Mexicaine / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné (bœuf ) / Plat du jour

Riz créole 

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gâteau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche


Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane 

Vendredi



Salade Indonésienne(carottes ) / Poireaux en
salade / Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt 

Mousse au citron*

Samedi

Salade croquante  / Salade Grenobloise /
Salade verte

Merlu à la poivronade / Plat du jour

Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

Pomme 

Dimanche

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Cuisse de pintade / Plat du jour

Flageolets

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Tarte aux abricots*


Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au fromage*
Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt 

Compote de pomme-pruneaux*

 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.