





















MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE


Semaine du 21 au 27 septembre 2020



Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Salade grecque	Salade 3 couleurs		Crème de betteraves	Salade forestière
Plat	Moussaka (bœuf )	Curry d'agneau  Riz  pilaf		Clafoutis aux œufs  et bleu des Alpes 	Poisson frais  du moment sauce rouge Boullgour créole 
Fromage	Yaourt 	Faisselle		Courgettes sautées	Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote de pommes 	Fruit  Pain  		Gâteau fromage blanc au miel (farine  Pain  	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.