



# Semaine du 21 au 27 septembre 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  
21  
septembre





Salade grecque / Feuille de vigne / Salade verte  
Moussaka ( bœuf  ) / Plat du jour  
Emmental / Yaourt aromatisé / Yaourt   
Fruit





Salade verte  
Potage de légumes  
Rôti de dindonneau  
Coquillettes   
Fromage blanc / Babybel / Yaourt   
Compote de pêche\*



Mardi  
22  
septembre


Méli mélo( carotte  ) / Salade 3 couleurs   
Salade verte  
Curry d'agneau  / Plat du jour  
Riz pilaf   
Camembert / Faisselle / Yaourt   
Liégeois vanille\*


Salade verte  
Potage de légumes  
Pizza  
Petit suisse / Chèvre / Yaourt   
Pomme 

Mercredi  
23  
septembre

Concombre vinaigrette  / Tomates houmous /  
Salade verte  
Tripes provençales  / Plat du jour  
Pommes vapeur   
Tome / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Filet de Hoki crème de persil  
Epinards en gratin  
Fromage blanc / Cantal  / Yaourt   
Crème caramel\*

 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  
24  
septembre



Crème de bettrave  au chèvre/ Radis / Salade verte

Clafoutis au bleu  / Plat du jour

Courgettes sautées

Saint Nectaire  / Suisse / Yaourt 

Gateau au fromage blanc et miel 

Salade verte  
Potage de légumes

Jambon / cornichon

Purée de pois cassés

Edam / Yaourt 

Poires au sirop\*

Vendredi  
25  
septembre

Salade verte aux graines  / Salade foestière /  
Salade verte

Poisson  rougaille / Plat du jour

Boulgour créole 

Chèvre / Fromage blanc / Yaourt 

Fruit 

Salade verte  
Potage de légumes

Sauté de volaille colombo

Chou fleur persillé

Cotentin / Petit  
suisse aromatisé / Yaourt nature 

Poire

Samedi  
26  
septembre

Salade estivale (concombre ) / Salade de riz   
camarguaise / Salade verte

Rôti de porc  / Plat du jour

Tian de légumes

Gouda / Yaourt 

Fruit

Salade verte  
Potage de légumes

Omelette aux fines herbes

Petits pois à l'étuve

Faisselle / Saint Paulin / Yaourt 

Kiwi 

Dimanche  
27  
septembre

Salade frisée / Salade de museau / Salade verte

Sauté de lapin moutarde / Plat du jour

Gnocchis sauce crémeuse

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 

Sorbet\*


Salade verte  
Potage de légumes


Rosbeef

Ratatouille

Demi sel / Petit suisse / Yaourt 

Compote de pomme\*

 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.

 *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.**