



# Semaine du 22 au 26 juin 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	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte mimosa	Salade de tomates au thon	½ pamplemousse	Salade asiatique aux nouilles	Tomates à la féta
Plat	Lasagnes (bœuf)	Falafel Semoule de blé aux raisins Légumes tajine	Sauté veau aux olives Ecrasé de pommes de terre fraîches	Porc au caramel Légumes façon wok	Colin sauce onctueuse à l'ail Pommes grenailles au thym
Fromage	Petit suisse	Tome des Chalets	Yaourt	Bleu de St Véran	Fromage blanc
Dessert	Fruit	Berlingot de pommes Pain	Fruit	Gâteau ananas coco 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.**