



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 22 au 28 juin 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
22
juin

Salade  mimosa / Terrine printanière /
Salade verte

Lasagne de bœuf  / Plat du jour

Chèvre / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Fromage blanc / Emmental /
Yaourt 

Riz au lait

Mardi
23
juin

Salade tomate - thon / Salade antillaise /
Salade verte

Tajine Falafel / Plat du jour

Semoule de couscous

Saint Moret / Faisselle / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Longe de porc 

Haricots verts Lyonnaise

Camembert / Yaourt aromatisé /
Yaourt 

Poire au sirop*

Mercredi
24
juin

Pamplemousse/ Fonds d'artichauts /
Salade verte

Sauté de veau aux olives / Plat du jour

Ecrasé de pommes de terre 

Edam / fromage blanc / Yaourt 


Crème praliné


Salade verte
Potage de légumes


Tarte au thon
Courgettes poêlées

Gouda / Yaourt 

Nectarine

 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
25
juin





Salade poulet-nouilles Chinoises/ Chou blanc/
Salade verte
Porc au caramel  / Plat du jour
Légumes Wok
Boursin / Suisse / Yaourt 
Gâteau à l'ananas

Salade verte
Potage de légumes
Cuisse de poulet
Haricots blancs au jus
Faisselle / Babybel / Yaourt 
Compote pomme pruneaux *


Vendredi
26
juin

Poivrons marinés/ Tomate féta / Salade verte
Colin sauce à l'ail / Plat du jour
Pommes grenailles 
Saint Nectaire  / Suisse aromatisé / Yaourt 
Fruit




Salade verte
Potage de légumes
Tortilla  aux oignons
Aubergines à l'italienne
Fromage blanc / Chèvre / Yaourt 
Mousse au chocolat*



Samedi
27
juin


Tatziki / Pâté de campagne* / Salade verte
Rognons à l'échalotte / Plat du jour
Polenta 
Cantal  / Yaourt 
Fruit


Salade verte
Potage de légumes
Crêpe au fromage
Blettes en persillade
Petit suisse / St paulin / Yaourt 
Pêche

Dimanche
28
juin

Salade de lentilles  / Courgettes à la Grecque /
Salade verte
Agneau  aux herbes / Plat du jour
Tomates à la provençale
Bleu / Fromage Blanc / Yaourt 
Ile flottante

Salade verte
Potage de légumes
Merlu grillé à la ciboulette
Blé façon risotto 
Carré frais / Yaourt 
Abricot

 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.