



















# Semaine du 23 au 29 novembre 2020




Les menus sont consultables sur [www.fondationseltzer.fr/restauration](http://www.fondationseltzer.fr/restauration)

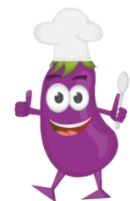
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières\*.

	 Lundi	Mardi		 Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté du jour	Salade verte maïs et carottes 		Salade piémontaise (pommes de terre) 	Macédoine sauce mousseline
Plat	Oreilles d'âne aux épinards et chèvre	Ragoût d'agneau  aux carottes  Lentilles  ménagères		Sauté de porc  Normand Choux fleurs à l'étuvée	Parmentier de poisson 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Bleu de St Véran 		Faisselle	Fromage de l'Aigue Blanche 
Dessert	Banane 	Fruit  Pain 		Cake au citron (farine  Pair 	Compote de pommes 

 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.**