



Semaine du 24/08 au 30/08/2020



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 24 Août	<p>Chou blanc / Salade bastiaise /Salade verte</p> <p>Hachi parmentier (bœuf  purée  /Plat du jour</p> <p>Fromage blanc / Emmental / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Clafoutis au fromage de chèvre </p> <p>Tomates provençales</p> <p>Babybel / Suisse / Yaourt  Gâteau de semoule*</p>
Mardi 25 Août	<p>Salade de penne  pignons basilic / Salade flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillade</p> <p>Tome pyrénéenne / Yaourt aromatisé / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki à la sétoise Blé créole </p> <p>Chèvre / Faisselle / Yaourt  Crème vanille*</p>
Mercredi 26 Août	<p>Salade de la plaine (carottes ) /Salade verte et betterave  / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Cantal  / Suisse / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes</p> <p>Feuilleté aux champignons* Ratatouille (courgettes )</p> <p>Bleu / Fromage blanc / Yaourt </p> <p>Pêches au sirop*</p>

 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
27
Août



Courgettes à la grecque / Tatziki
/Salade verte

Youvetzi agneau Plat du jour

Pommes boulangères

Chèvre / Suisse / Yaourt

Gâteau Grec

Salade verte
Potage de légumes

Œufs durs

Epinards hachés à la crème

Camembert / Yaourt

Pêche

Vendredi
28
Août



Salade fermière / Céleri rémoulade
/Salade verte

Curry de légumes / Plat du jour

Riz créole

Boursin/ Fromage blanc/ Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Boulette d'agneau à l'orientale

Lentilles ménagères

Gouda / Suisse aromatisé/
Yaourt

Compote de pomme coing*

Samedi
29
Août

Salade strasbourgeoise (P de terre) / Tomate
houmous/ Salade verte

Sauté de veau au citron / Plat du jour

Embeurré de choux vert

Saint Nectaire / Yaourt

Fruit

Salade verte
Potage de légumes

Sauce carbonara

Pâtes Penne

Tome pyrénéenne / Suisse / Yaourt

Pêche

Dimanche
30
Août

Rillettes de porc* / Salade crètoise (concombre
)/ Salade verte

Paëlla / Plat du jour

Riz

Bleu / Fromage blanc / Yaourt

Clafoutis aux pêches

Salade verte
Potage de légumes

Filet de merlu

Salsifis

St paulin / Yaourt

Compote de poire*

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.