



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

Semaine du 27/07 au 02/08/2020



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
27
juillet

Salade de pomme de terre  / Radis beurre /
Salade verte
Volaille basquaise / Plat du jour
Haricots beurrés persillés
Tome / Yaourt aromatisé / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Hoki sauce dorée
Pâtes
Fromage blanc / Edam / Yaourt 
Compote de poire*

Mardi
28
juillet

Crudités variées (carottes ) / Saucisson 
et cornichon / Salade verte
Sauté de bœuf   à la citronnelle / Plat du jour
Pommes de terre aux herbes 
Saint Paulin / Faisselle / Yaourt 
Fruit 

Salade verte
Potage de légumes
Paupiette de veau au jus
Ratatouille
Suisse aromatisé / Chèvre / Yaourt 
Nectarine 

Mercredi
29
juillet

Poireaux / Salade de chou kouki au bleu 
Salade verte
Merguez / Plat du jour
Lentilles ménagère 
Gouda / Yaourt 
Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Hachis de bœuf  aux
courgettes 
Fromage blanc / Bleu / Yaourt 
Liégeois vanille*

 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
30
juillet

Salade Mexicaine / Pico de gallo
/ Salade verte

Chili con carné  / Plat du jour

Riz créole

Chèvre / Suisse / Yaourt 

Gateau texan

Salade verte
Potage de légumes

Quiche

Chou fleur à la polonaise

Camembert / Yaourt 

Banane 

Vendredi
31
juillet



Salade Indonésienne(carotte ) / Quinoa et
légumes vinaigrette au miel/
Salade verte

Oreilles d'âne / Plat du jour

Boursin / Fromage blanc  / Yaourt 

Fruit

Salade verte
Potage de légumes
Jambon de volaille

Purée de céleri

Emmental / Petit suisse / Yaourt 

Mousse au citron*

Samedi
01
août

Salade croquante / Salade Grenobloise /
Salade verte

Merlu à la poivronade / Plat du jour
Salsifis

Saint Nectaire  / Yaourt 

Fruit 

Salade verte
Potage de légumes

Rôti de porc 

Purée de pomme de terre 

Faisselle / Cantal  / Yaourt 

Pomme 

Dimanche
02
août

Sardines à la tomate / Champignons à la Grecque
/ Salade verte

Cuisse de pintade / Plat du jour
Flageolets

Bleu / Formage blanc / Yaourt 

Tarte aux abricots*

Salade verte
Potage de légumes

Feuilleté au fromage*
Courgettes en persillade

Edam / Petit suisse / Yaourt 

Compote de pomme-pruneaux*

 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.