



Semaine du 28/09 au 04/10 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 28 septembre 	Betterave  en salade / Concombre au yaourt / Salade verte Dhal de lentilles / Plat du jour Riz créole Chèvre / Yaourt  Poire 	Salade verte Potage de légumes Tarte aux oignons Fromage blanc / Emmental Yaourt  Banane
Mardi 29 septembre	Macédoine sauce mousseline / Salade tunisienne / Salade verte Couscous 3 viandes / Plat du jour Semoule  Camembert / Faisselle / Yaourt  Prunes	Salade verte Potage de légumes Aubergines farcies* Haricots verts à persillés Suisse/ Demi sel / Yaourt  Liégeois chocolat*
Mercredi 30 septembre	Carottes  râpées / Chou-fleur vinaigrette / Salade verte Clafouti d'été / Plat du jour Blé  pilaf Edam / Fromage blanc / Yaourt  Melon	Salade verte Potage de légumes Pain au thon Poêlée forestière St nectaire  / Yaourt aromatisé/ / Yaourt  Salade de fruits*

 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
1er
octobre



Tomate mozzarella / Coppa / Salade verte
Sauté de porc  à l'italienne / Plat du jour

Spaghetti 

Kiri / Fromage blanc / Yaourt 

Gâteau Casanova

Salade verte
Potage de légumes
Escalope de volaille panée*

Purée de céleri

Bleu / Faisselle / Yaourt 

Poire 

Vendredi
2
octobre

Salade de boulgour  / Crudités variées
(carotte ) / Salade verte

Filet de morue rôti / Plat du jour
Ratatouille niçoise

Tome / Suisse aromatisé / Yaourt 

Kiwi 

Salade verte
Potage de légumes

Paupiette de veau

Flageolets au jus

Chèvre/ Fromage blanc/Yaourt 

Compote de pommes*

Samedi
3
octobre

Cœur de palmier / Chou rouge / Salade verte

Andouillette moutarde / Plat du jour

Purée de pommes de terre 

Cantal  /Yaourt 

Poire 

Salade verte
Potage de légumes
Brouillade à la portugaise

Haricots beurre à l'étuvé

Suisse / St paulin / Yaourt 

Mousse citron*

Dimanche
4
octobre

Salade soissonnaise / Salade de haricots verts au
thon / Salade verte

Sauté de veau / Plat du jour

Aubergines gratinées à italienne

Bleu / Fromage blanc / Yaourt 


Millefeuille *


Salade verte
Potage de légumes
Merlu sauce au curry

Polenta 

Gouda / Yaourt aromatisé / Yaourt 

Compote de poires*

 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.