



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

# Semaine du 28/12 au 03 janvier 2021



Fait dans  
nos cuisines

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\*.

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	Carotte râpées  / Salade de lentilles  / Salade verte Saucisse de Montbardon  / Plat du jour Gratin d'épinards Chèvre / Petit suisse / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Tomate farcie* Blé  façon risotto Fromage blanc / Emmental/ Yaourt Mousse au citron*
Mardi	Betterave en salade  / Mortadelle / Salade verte Hachis Parmentier (Bœuf  ) / Plat du jour (purée  ) Kiri / Faisselle / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Cordon bleu* Brocolis au beurre Saint Moret / Yaourt Kiwi
Mercredi	Salade verte au thon / Fonds d'artichauts / Salade verte Cuisse de poulet aux légumes / Plat du jour Semoule de blé Edam / Fromage blanc / Yaourt Fruit	Salade verte Potage de légumes Colin aux baies Légumes printaniers Tome / Suisse / Yaourt Crème caramel*

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



Concombre à l'huile d'olive / Haricots verts /  
Salade verte  
Ratin de potimaron aux céréales / Plat du jour  
Carré frais / Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Feuilleté au fromage\*  
Salsifis au jus  
Demi sel/ Faisselle / Yaourt  
Clémentine

Vendredi



Celeri remoulade /Salade torti tapenade /  
Salade verte  
Gratin de légumes et céréales au fromage  
/Plat du jour   
Saint Nectaire / Suisse / Yaourt   
Compote de poire\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Brouillade à la portugaise  
Petits pois  
St Nectaire/ Yaourt aromatisé /  
Yaourt   
Pomme

Samedi

Choux fleurs vinaigrette / Salade mimosa /  
Salade verte  
Rognons à l'échalotte / Plat du jour  
Polenta   
Cantal / Fromage blanc /Yaourt   
Fruit

Salade verte  
Potage de légumes  
Paupiette de veau  
Blettes gratinées  
Suisse / St Paulin / Yaourt   
Compote de pomme\*

Dimanche

Cœurs de palmiers et haricots verts / Sardine à la  
tomate\* / Salade verte  
Filet de merlu au curry / Plat du jour  
Boulgour   
Bleu / Yaourt   
Galette des Rois\*

Salade verte  
Potage de légumes  
Poireaux au jambon  
Gouda / Fromage blanc / Yaourt   
Banane

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.