























# Semaine du 29 juin au 03 juillet 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	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Entrée	Salade grecque	Salade 3 couleurs	Salade de tomates houmous	Salade estivale	Salade forestière
Plat	Moussaka (bœuf  )	Curry d'agneau  Riz  pilaf	Poulet rôti Pommes de terre  vapeur au beurre	Clafoutis aux œufs  et bleu des Alpes  Courgettes sautées	Poisson frais  du moment sauce rougaille Boulgour  créole
Fromage	Yaourt 	Faisselle	Fromage blanc		Petit suisse aromatisé
Dessert	Berlingot de pommes 	Fruit  Pain  	Fruit 	Gâteau fromage blanc au miel Pain  	Fruit 

 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.**