
















Menus du 1 au 7 octobre 2018

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 1 ^{er} octobre	<p>Chou blanc / Salade Bastiaise / Salade verte</p> <p>Hachis Parmentier (bœuf  purée ) / Plat du jour</p> <p>Gruyère / Yaourt  Fruit </p>	<p>Salade verte Potage de légumes Clafouti au fromage Tomates à la provençale Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Prune</p>
Mardi 2 octobre	<p>Salade Strasbourgeoise / Salade Flamenco / Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à l'estragon / Plat du jour</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Tome des Pyrénées / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Seiches à la tomate Blé créole  Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt  Flan vanille*</p>
Mercredi 3 octobre	<p>Salade de la plaine / Terrine Océane sauce cocktail / Salade verte</p> <p>Langue sauce piquante / Plat du jour</p> <p>Pommes boulangère  Cantal  / Yaourt  Fruit</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Feuilleté aux champignons Ratatouille Fromage blanc  / Petit suisse / Yaourt  Pêche au sirop*</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

<p>Jeudi 4 octobre</p>	<p>Courgettes à la Grecque / Salade de tomate / Salade verte</p> <p>Youvetzi (agneau ) / Plat du jour</p> <p>Coquillettes </p> <p>Chèvre/Yaourt </p> <p>Potokalopita (gâteau Grec à l'orange)</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Œufs durs</p> <p>Epinards à la crème</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Banane</p>
<p>Vendredi 5 octobre</p>	<p>Céleri rémoulade/ Salade  mimosa / Salade verte</p> <p>Curry de légumes / Plat du jour</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Cotentin / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Boulettes d'agneau orientale</p> <p>Gnocchis de semoule</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Compote pomme coing*</p>
<p>Samedi 6 octobre</p>	<p>Torti  tapenade / Salade forestière / Salade verte</p> <p>Sauté de veau au citron / Plat du jour</p> <p>Embeurré de chou</p> <p>Saint Nectaire  / Yaourt </p> <p>Fruit </p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Filet de hoki crème de persil</p> <p>Polenta </p> <p>Fromage blanc / Faisselle / Yaourt </p> <p>Raisin</p>
<p>Dimanche 7 octobre</p>	<p>Salade Crétoise / Rillettes de porc / Salade verte</p> <p>Poulet Basquaise / Plat du jour</p> <p>Riz</p> <p>Bleu / Yaourt </p> <p>Clafouti pêche</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Jambon braisé</p> <p>Salsifis sautés</p> <p>Fromage blanc / Petit suisse / Yaourt </p> <p>Poire</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

L'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit. Les plats à base de viande bovine sont certifiés VBF ou UE.