



Semaine du 24 au 28 juin 2019




Les menus sont consultables sur www.fondationseltzer.fr/restauration
Tous nos plats sont confectionnés dans nos cuisines sauf indications particulières*.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc en salade	Salade Strasbourgeoise	Courgettes à la grecque	Salade verte mimosa
Plat	Hachi Parmentier BIO	Sauté de volaille à l'estragon Haricots verts persillade	Youvetsi Pommes de terre boulangères	Curry de légumes de saison Riz BIO
Fromage	Tome des montagnes	Yaourt aromatisé	Chèvre de Plampinet	Yaourt BIO
Dessert	Berlingot de pommes	Fruit Pain	Potokalopita gâteau grec à l'orange 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.