





















# Semaine du 1<sup>er</sup> au 07 juillet 2019




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	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de thon (riz  )	Œufs durs sauce onctueuse	Salade Tunisienne	Salade verte au maïs et carottes 
Plat	Sauté de porc à la moutarde  Courgettes sautées	Sauce du jardinier Spaghettis  au beurre et râpé	Tajine de bœuf  Semoule de blé 	Parmentier : purée  et poisson du moment 
Fromage	Petit suisse aromatisé	Yaourt 	Tome de vache du champsaur 	Tome de l'Aigue Blanche 
Dessert	Fruit 	Fruit  Pain  	Cake aux framboises Pain  	Berlingot de pommes 

 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.**