












Semaine du 17 au 21 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	Concombres au yaourt	Betteraves  en salade		Tomates mozzarella à l'huile d'olive 	Salade boulgour citronnée 
Plat	Raviolis au fromage sauce blanche	Couscous au poulet (semoule) 		Sauté de porc à l'Italienne  Spaghettis  au gruyère	Poisson frais  au basilic Haricots beurre persillés
Fromage	Petit chèvre de Plampinet 	Fromage blanc 			Tome de vache du Queyras 
Dessert	Fruit 	Berlingot de pommes  Pain  		Panacotta vanille aux fruits rouges 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.