

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 3 AU 8 FÉVRIER 2025

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

**Présence possible d'allergènes :**

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 - L'oeuf         | 8 - Le gluten            |
| 2 - Le lait        | 9 - Le céleri            |
| 3 - Le poisson     | 10 - Les fruits à coques |
| 4 - Les crustacés  | 11 - Le Lupin            |
| 5 - Les mollusques | 12 - Le sésame           |
| 6 - Les arachides  | 13 - Le Soja             |
| 7 - La moutarde    | 14 - Les sulfites        |

### LUNDI

\*2/9/14

Potage



\*8

Cuisse de poulet rôti



Frites(pa+scolaires)

Pommes rissolées

(pl+crèche)

\*2

Camembert

\*1/2/8

Ile flottante



### JEUDI

\*1/2/8

Charcuterie

\*8

Boulette de bœuf  
sauce tomates



\*1/8

Pâtes

\*2

Mimolette

Fruit au sirop



### MARDI

\*7/14

Salade d'endives  
aux pommes



\*8

Saucisse paysanne



Poêlée méridionale

\*2

Emmental

\*1/2/8

Crêpe au sucre  
(chandeleur)



### VENDREDI

\*2/9/14

Potage



\*8

Sauté de veau  
sauce pesto



\*2

Rondelé ail et fines  
herbes

\*2

Fruit de saison

### MERCREDI

\*7/14

Salade de pommes  
de terre



\*2/3/8

Pané de colin



Choux romanesco

\*2

St nectaire

\*2

Crème citron(pa+pl)  
Liégeois vanille(scolaires)

### SAMEDI

\*1/2/8

Terrine de légumes

\*2/8

Rôti de dinde au curry



Haricots plats

\*2

Fromage

\*1/2/8

Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 10 AU 15 FÉVRIER 2025

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

**Présence possible d'allergènes :**

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 - L'oeuf         | 8 - Le gluten            |
| 2 - Le lait        | 9 - Le céleri            |
| 3 - Le poisson     | 10 - Les fruits à coques |
| 4 - Les crustacés  | 11 - Le Lupin            |
| 5 - Les mollusques | 12 - Le sésame           |
| 6 - Les arachides  | 13 - Le Soja             |
| 7 - La moutarde    | 14 - Les sulfites        |

### LUNDI

- \*7/14 Salade pommes de terre 
- \*8 Saucisse de Toulouse 
- \*2 Petit pois carotte
- \*2 Brie
- Fruit de saison

### MARDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*2/8 Hachis parmentier 
- \*7/14 Salade verte 
- \*2 Yaourt sucre
- Pâtisserie

### MERCREDI

- \*2/7/14 Salade de carotte à l'emmental 
- \*8 Filet de poulet citron romarin 
- Jardinière de légumes
- \*2 Tartare
- Fromage blanc coulis de fruits rouges 

### JEUDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/8 Blanquette de veau 
- Riz
- \*2 Edam
- \*1/2/8 Fruit au sirops

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de choux rouge 
- \*2/3/4/8 Filet de merlu sauce bisque  
- \*2 Fondu de poireaux
- \*2 Gouda
- \*2 Crème chocolat

### SAMEDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*2/8 Steak haché sauce au poivre 
- Pommes de terre à l'ail
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 17 AU 22 FÉVRIER 2025

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

**Présence possible d'allergènes :**

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 - L'oeuf         | 8 - Le gluten            |
| 2 - Le lait        | 9 - Le céleri            |
| 3 - Le poisson     | 10 - Les fruits à coques |
| 4 - Les crustacés  | 11 - Le Lupin            |
| 5 - Les mollusques | 12 - Le sésame           |
| 6 - Les arachides  | 13 - Le Soja             |
| 7 - La moutarde    | 14 - Les sulfites        |

### LUNDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/8 Paupiette de veau aux champignons
- Riz
- \*2 Emmental
- Fruit au sirop

### MARDI

- \*1/2/8 Tarte au fromage 
- \*2/3/8 Filet de lieu a l'aneth  
- Choux fleur 
- \*2 Samos
- \*2 Mousse au chocolat

### MERCREDI

- \*1/14 Œuf à la russe 
- \*8 Émincé de porc au thym 
- Duo carottes pommes de terre
- Munster AOP
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### JEUDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*2/8 Sauté de dinde à l'indienne 
- Haricots plats
- \*2 Camembert
- \*2 Crème praliné 

### VENDREDI

- \*7/14 Choux chinois à la mimolette 
- \*1/8 Spaghettis
- \*8 Sauce bolognaise  
- \*2 Yaourt aromatisé
- \*1/2/8 Fruit de saison 

### SAMEDI

- Charcuterie
- Rôti de porc à la moutarde 
- Petits pois
- Fromage
- Pâtisserie

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

**Présence possible d'allergènes :**

- |                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| 1 - L'oeuf         | 8 - Le gluten            |
| 2 - Le lait        | 9 - Le céleri            |
| 3 - Le poisson     | 10 - Les fruits à coques |
| 4 - Les crustacés  | 11 - Le Lupin            |
| 5 - Les mollusques | 12 - Le sésame           |
| 6 - Les arachides  | 13 - Le Soja             |
| 7 - La moutarde    | 14 - Les sulfites        |

### LUNDI

- \*7/14 Potage 
- \*8 Saucisse fumée   
Lentilles
- \*2 Edam
- Compote de pommes

### MARDI

- \*7/8/14 Taboulé  
- \*2/3/8 Poisson bordelais 
- Pomme vapeur
- \*2 Brie
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*7/14 Salade composée 
- \*8 Escalope viennoise sauce tomate 
- Petit pois à la coriandre
- \*2 Munster
- \*2 Fromage blanc coulis de fruit rouge 

### JEUDI

- \*7/14 Potage 
- \*2/8 Saute de veau à la crème 
- Gratin de courgette
- \*2 Gouda
- Fruit au sirops 

### VENDREDI

- \*7/8/14 Charcuterie
- \*8 Emince de bœuf aux poivrons  
- Riz
- \*2 Yaourt a boire
- Fruit de saison

### SAMEDI

- \*7/14 Salade de museau
- \*2/8 Tortellinis à la ricotta 
- Sauce gorgonzola
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie