

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


## SEMAINE DU 3 AU 8 MARS 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

- \*1/2/8 Friand au fromage
- \*1/2/8 Cordon bleu sauce ailoli
- Potatoes
- \*2 Rondelé aux noix
- Fruit de saison 

### MARDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/3/8 Cœur de merlu a l'aneth 
- Riz 
- \*2 Camembert
- Fruit au sirop



### MERCREDI

- \*1/2/8 Céleri rémoulade 
- \*2/8/14 Filet de poulet à l'indienne 
- Flageolets à la crème
- \*2 Emmental
- \*2 Crème vanille 


### JEUDI

- \*2/9/14 Potage
- \*8 Civet de cerf 
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Gouda
- Compote pommes bananes

### VENDREDI

- \*2 Radis beurre
- \*8 Côte de porc jus aux herbes 
- Röstis
- \*2 Brie
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### SAMEDI

- Jambon blanc
- \*2/8 Rôti de porc sauce champignons 
- Petits pois carottes
- \*2 Fromage
- \*2 Café liégeois

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



## SEMAINE DU 10 AU 15 MARS 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 de pommes de terre 
- \*8 Saucisse paysanne 
- Salsifis
- \*2 Mimolette
- \*2 Crème chocolat

### MARDI

- \*2/14 Potage  
- \*2/3/8 Bœuf bourguignon  
- \*1 Pâtes
- \*2 Tartare
- \*1/2/8 Pâtisserie 




### MERCREDI

- \*7/14 Salade de carottes 
- \*8 Filet de poulet à la crème 
- Choux de Bruxelles
- \*2 Gouda
- \*2 Fromage blanc coulis exotique 

### JEUDI

- \*2/14 Potage 
- \*2/8 Paupiette de veau 
- Purée
- \*2 Chante-neige
- Fruit au sirops

### VENDREDI

- \*7/14 Salade composée 
- \*2/3/8 Filet de colin à la ciboulette  
- Printanière de légumes
- \*2 Yaourt nature sucré
- Fruit de saison

### SAMEDI

- \*1/2/8 Terrine de légumes
- \*2/8 Rôti de dinde
- Haricot plat
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 17 AU 22 MARS 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 Choux farcie sauce crème
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Emmental
- Fruit au sirop

### MARDI

- \*1/2/8 Soufflé au fromage 
- \*2/3/8 Paupiette de poisson sauce estragon 
- Poêlée méridionale
- \*2 Tartare
- \*2 Panna cotta coulis de framboise (pa+pl) 
- Flan nappé caramel (scolaire)





### MERCREDI

- \*1/2/7/14 Macédoine de légumes 
- \*8 Choucroute garnie 
- \*2 Munster
- \*1/2/8 Pâtisserie 


### JEUDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*1/14 Merguez sauce creamy ranch 
- Frites (pa+scolaires) pommes
- rissolées(pl+crèche)
- \*2 Camembert
- \*2 Mousse au chocolat 

### VENDREDI

- \*1/2/14 Salade de céleri à l'emmental 
- \*2/8 Sauté de dinde au pesto 
- \*2 Gratin de butternuts 
- \*2 Yaourt bio 
- Fruit de saison

### SAMEDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*8 Saucisse de Toulouse 
- \*8 Pommes noisettes
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


## SEMAINE DU 24 AU 29 MARS 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 Saucisse blanche
- \*2/14 Purée
- \*2 Gouda
- Compote de pomme

### MARDI

- \*7/8/14 Taboulé 
- \*2/3/8 Filet de colin sauce  à l'estragon
- Printanière de légumes
- \*2 Mimolette
- \*1/2/8 Pâtisserie 




### MERCREDI

- \*1/7/14 Salade de céleri 
- \*2/8 Filet de poulet aux champignons 
- \*1 Pâtes
- \*2 St nectaire
- Fruit au sirops


### JEUDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*8 Rissolette de veau sauce tomate
- \*2 Gratin choux fleur 
- \*2 Chanteneige bio
- Fruit de saison

### VENDREDI

- \*1/2/14 Charcuterie 
- \*2/8 Saute de bœuf aux herbes 
- \*2 Pomme de terre à l'ail
- \*2 Samos
- Crème pistache(pl+pa) yaourt brassé banane bio (scolaire) 

### SAMEDI

- \*1/2/8 Terrine de poisson
- \*8 Tortellinis à la ricotta 
- Sauce gorgonzola
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 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

- \*2/14 Potage 
- \*8 Paupiette de veau au champignons
- \*2/8 Pâtes
- \*2 Emmental
- Abricots au sirop



### MARDI

- \*1/2/8 Tarte au fromage 
- \*2/3/8 Pavé de poisson bordelais 
- Poêlée de légumes verts
- \*2 Rondelé
- \*2 Fromage blanc au coulis 





### MERCREDI

- \*2/14 Potage 
- \*8 Boulette d'agneau façon tajine
- \*8 Semoule
- \*2 Munster
- \*1/2/8 Crème diplomate au chocolat(pa+pl) yaourt vanille bio(sco) 


### JEUDI

- \*1/7/14 Salade piémontaise 
- \*2/8 Escalope de dinde à la crème
- Choux de Bruxelles
- \*2 Camembert
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de radis noir 
- \*8 Émincé de bœuf Stroganoff  
- Riz
- \*2 Yaourt sucré
- Fruit de saison 

### SAMEDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*2/8 Rôti de porc à la moutarde 
- Duo de légumes
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie