

# 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 à l'aneth 
	Riz 
*2	Camembert
	Fruit au sirop

### MERCREDI

Céleri rémoulade 
Filet de poulet à l'indienne 
Flageolets à la crème
Emmental
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
Rôti de porc sauce champignons 
Petits pois carottes
Fromage
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	 	*7/14
*2/3/8	Bœuf bourguignon	 	*8
*1	Pâtes		
*2	Tartare		
*1/2/8	Pâtisserie		

### MERCREDI

Salade de carottes	
Filet de poulet à la crème	
Choux de Bruxelle	
Gouda	
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		*1/2/8
*2/3/8	Filet de colin à la ciboulette	 	*2/8
	Printanière de légumes		
*2	Yaourt nature sucré		
	Fruit de saison		

### SAMEDI

Terrine de légumes	
Rôti de dinde	
Haricot plat	
Fromage	
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

Charcuterie	
Saucisse de Toulouse	
Pommes noisettes	
Fromage	
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

Salade de céleri	
Filet de poulet aux champignons	
Pâtes	
Stnectaire	
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

Terrine de poisson	
Tortellinis à la ricotta	
Sauce gorgonzola	
Fromage	
Pâtisserie	

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 31 MARS AU 5 AVRIL 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

*2/14	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

	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 Bruxelle	
*2	Camembert	
*1/2/8	Pâtisserie	

### VENDREDI

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

### SAMEDI

Charcuterie		
Rôti de porc à la moutarde		
Duo de légumes		
Fromage		
Pâtisserie		