

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 2 AU 6 JUIN 2025

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        |

PA = PERSONNES ÂGÉES  
PL = PLATEAUX

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

### LUNDI

- \*2 Radis beurre
- \*8 Saucisse paysanne
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Edam
- Fruits au sirop

### MARDI

- \*7/14 Salade de lentilles 
- \*1/3/8 Filet de poisson pané 
- Haricots platé
- Bleu
- \*2 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*7/14 Salade endives 
- \*8 Sauté de dinde au curry 
- \*8 Ebly
- \*2 Cancoillotte
- \*2 Crème pistache

### JEUDI

- \*1/7/14 Salade paysanne 
- \*2/8 Paupiette de veau
- \*2/8 Gratin de choux fleur 
- \*2 Tomme noire
- \*2 Glace (pa+scolaire)  
Riz au lait (pl)

### VENDREDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*8 Emincé de bœuf 
- \*2 Purée
- \*2 Yaourt bio 
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 10 AU 13 JUIN 2025

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        |

PA = PERSONNES ÂGÉES  
PL = PLATEAUX

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

### LUNDI

Férialé  
Lundi de Pentecôte

### MARDI

\*2/8

Pizza royale



\*8

Cuisse de poulet rôti

Petit pois carottes



\*2

Emmental

Fruits au sirop

\*1/3/7/14

Salade composée au thon



\*2/8

Émincé de porc  
à la moutarde



Printanière de légumes

\*2

Crème de camembert

\*1/2/8

Ile flottante

### JEUDI

\*2/7/14

Salade de carottes  
à l'emmental



\*8

Steak haché

Frites (scolaires + pa)  
Potatoes (pl+crèche)

\*2

Kiri

\*2

Glace (pa + scolaires)  
liégeois chocolat (pl)

\*1/7/14

Salade de choux rouge



\*2/3/8

Pavé de saumon  
à l'estragon



\*2

Riz

St Paulin

Fruit de saison



# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 16 AU 20 JUIN 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        |

PA = PERSONNES ÂGÉES  
PL = PLATEAUX

### LUNDI

- \*7/14 Salade composée 
- \*8 Filet de poulet au thym
- Pommes de terre à l'ail 
- \*2 Chante neige bio
- \*2 Glace(pa+scolaire)  
Liégeois cafe (pl)

### MARDI

- Melon
- \*8 Saucisse blanche
- Carottes
- Bleu
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*7/14 Macédoine de légumes 
- \*2/8 Steaks haché au poivre 
- \*8 Pâtes
- Mimolette
- Fruit au sirops

### JEUDI

- \*1/2/8 Tarte au fromage 
- \*2/3/8 Poisson bordelais 
- Haricot vert
- \*2 Yaourt bio 
- \*2 Mousse chocolat

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de tomates 
- \*2/8 Blanquette de veau 
- Riz
- Edam
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 23 AU 27 JUIN 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        |

PA = PERSONNES ÂGÉES  
PL = PLATEAUX

### LUNDI

- \*1/7/14 Salade de pommes de terre 
- \*8 Saucisse de Toulouse 
- Haricots blanc à la tomate
- \*2 Emmental
- \*8 Glace (pa + scolaires) yaourt aromatisé (pl)

### MARDI

- \*2/7/14 Salade de concombre à la mozzarella  
- Chili con carne 
- Riz
- Yaourt bio
- Pomme au four (pa+pl)
- Compote pommes bio (scolaires) 

\*1/2/8

\*2/8

\*2

### MERCREDI

- Tarte aux poireaux 
- Sauté de dinde à l'indienne 
- Brocolis
- Petit cabray
- Mousse fraise 

### JEUDI

- \*7/14 Salade de haricots verts  
- \*2/8 Boulette de veau crème de basilic 
- Pâtes
- \*2 Tomme noire
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- 1/7/9/14 Céleri rémoulade 
- \*2/3/8 Pavé de poisson provençale  
- Printanière de légumes 
- \*2 Camembert
- Fruit de saison

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        |

PA = PERSONNES ÂGÉES  
PL = PLATEAUX

### LUNDI

- \*2 Radis beurre
- \*2/8 Filet de poulet 
- Brocoli
- \*2 Edam
- Fruit au sirops

### MARDI

#### Repas pique-nique scolaire

- \*2/8 Croque monsieur 
- \*2/8 Blanquette de veau 
- Riz
- \*2 Petit louis
- \*2 Glace (pa+scolaire)  
Liégeois café (pl) 

### MERCREDI

#### Friture

- \*1/7/14 Macédoine de légumes 
- \*8 Boulette agneau façon tajine 
- \*8 Semoule
- \*2 Munster
- \*2 Riz au lait

### JEUDI

#### Repas de fin d'année

- \*7/14 Salade américaine 
- \*8 Hamburger (scolaire)  
Steak haché sauce poivre (pa+pl) 
- Frites (pa+scolaire)  
Pommes rissolées (pl+chèche)
- \*2 Gouda
- \*1/2/8 Pâtisserie / Brownies (scolaires) 

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de choux chinois à la mimolette 
- \*2/3/8 Cœur de merlu à l'aneth  
- Pommes vapeurs
- \*2 Yaourt bio
- Fruit de saison 