

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 07 AU 11 JUILLET 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 orachides | 13 - Le Soja |
| 7 - La moutarde | 14 - Les sulfites |

A NOTER

PA = PERSONNES ÂGÉES

PL = PLATEAUX

LUNDI

- *8 Pizza royale
- *8 Fricadelle d'agneau façon tajine 
- *8 Semoule de blé
- *2 Camembert
- *2 Fruit de saison 

MARDI

- *1/7/9/14 Céleri rémoulade 
- *2/8 Sauté de dinde au paprika 
- Trio de légumes
- *2 Édam
- *2 Mousse au chocolat blanc 

MERCREDI

- *1/7/14 Salade de haricots verts bio  
- *2/8 Rôti de porc au thym 
- Pommes boulangères
- *2 Cancoillotte
- *2 Glace (pa + francas)
Yaourt vanille (pl)

JEUDI

- Charcuterie 
- *2/3/8 Dos de colin au safran 
- Riz
- *2 Emmental
- *1/2/8 Pâtisserie

VENDREDI

- *1/2/7/14 Macédoine de légumes 
- *8 Macaronis
- *2/8 Sauce carbonara 
- *2 Munster
- Salade de fruits 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 15 AU 18 JUILLET 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 |

A NOTER

PA = PERSONNES ÂGÉES

PL = PLATEAUX

LUNDI

FÉRIÉ

FÊTE NATIONALE
RESTAURANT FERMÉ

MARDI

- *7/14 Salade de choux rouge
- *8 Saucisse de toulouse 
- *1/8 Pâtes
- *2 Camembert
- Fruit de saison 

*1/2/8 Charcuterie

*8 Émincé de bœuf
au curry 

Choux fleur

Emmental

*2

*2

Glace (salle)
Liégeois café (pl)

JEUDI

- *1/7/14 Œufs dur sauce cocktail 
- *2/5/8/14 Cassolette de moules 
- Frites (salle)
- Pommes rissolées (pl+
crêche)
- *2 Cancoillotte
- *2 Crème chocolat 

VENDREDI

- *3/7/14 Salade niçoise 
- *8 Cuisse de poulet rôti 
- Haricots plats
- St paulin
- Fruit au sirop

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 21 AU 25 JUILLET 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 |

A NOTER

PA = PERSONNES ÂGÉES

PL = PLATEAUX

LUNDI

- *7/14 Salade de betteraves rouges
- *1/2/8 Cordon bleu sauce ailoli
- Potatoes
- *2 Rondelé aux noix
- Compote pommes bananes

MARDI

- *1/2/8 Charcuterie 
- *2/3/8 Pavé de saumon à l'estragon 
- Riz
- *2 Camembert
- *2 Glace Riz au lait (pl)

MERCREDI

- Melon
- *2/8/14 Filet de poulet à l'indienne 
- Choux romanesco
- *2 Tomme noire
- *2 Fromage blanc au coulis de fruits rouges 

JEUDI

- *1/2/8 Friand au fromage
- *1/2/8 Spaghettis
- *7/14 Sauce bolognaise  
- *2 Gouda
- Fruit de saison

VENDREDI

- *2 Radis beurre
- *8 Cote de porc jus aux herbes 
- Roestis
- Brie
- Pâtisserie

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

A NOTER

PA = PERSONNES ÂGÉES

PL = PLATEAUX

LUNDI

- *2/8 Tarte flambée
- *2/8 Filet de poulet au paprika  *1/7/14
- Petits pois persillés
- *2 Édam
- *2 Glace yaourt aromatisé (pl) *2

MARDI

- Salade de choux blanc 
- Rosbeef sauce tartare (pa+pl)
- Chausson bolognaise (francas) 
- Frites (salle) pommes rissolées (pl)
- Tartare ail et fines herbes
- Pana cota au coulis de fruits exotiques 

MERCREDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *2/8 Boulette de veau à la crème 
- Pâtes
- *2 Mimolette
- Fruit de saison 

JEUDI

- *2/7/14 Salade de carottes à l'emmental 
- *3/8 Filet de poisson meunière 
- Ratatouille
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie

VENDREDI

- *7/9/14 Salade de céleri 
- *8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- *2 Emmental
- *2 Crème caramel