

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 orochides | 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 Glace (salle)
- *2 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
- *2 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

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 28 JUILLET AU 1ER AOÛT 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 |

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

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 4 AU 8 AOÛT 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

- *2 Radis beurre
- *8 Saucisse de Toulouse
- Lentilles
- *2 Cancoillotte
- Compote de pomme

MARDI

- *1/2/8 Friand au fromage 
- *2/3/8 Cœur de merlu 
- Printanière de légumes
- *2 Chanteneige bio
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *7/14 Macédoine de légumes 
- *8 Boulette agneau façon tajine 
- *8 Semoule 
- Camembert
- *2 Glace (pa+scolaires)
Riz au lait (pl)

JEUDI

- *7/14 Salade de pommes de terre 
- *1/2/8 Cordon bleu 
- *2 Gratin de choux fleur 
- *2 Gouda
- Fruit de saison

VENDREDI

- *2 Salade de carotte à l'emmental 
- *2/8 Steaks haché sauce à l'échalote 
- *8 Pâtes 
- Yaourt bio
- *2 Fromage blanc au coulis de fruits rouges 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 11 AU 15 AOÛT 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

- *1/7/14 Salade de céleri 
- *8 Chipolata
- *2/14 Purée
- *2 Samos
- *2 Crème pistache

MARDI

- *1/2/7/8 Tarte dijonnaise (pa+pl) 
tarte chèvre tomate
(scolaire)
- *1/2/3/8 Poisson bordelais 
- Jardinière de légumes 
- *2 Mimolette
- Salade de fruit

MERCREDI

- *7/14 Salade composée 
- *2/8 Filet de poulet
au curry 
- Rösti
- Rondelé
- *1/2/8 Pâtisserie 

JEUDI

- *1/2/8/14 Charcuterie 
- *2/8 Paupiette de veau 
- Riz
- *2 St paulin
- Fruit de saison

VENDREDI

FÉRIÉ
Assomption

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 18 AU 22 AOÛT 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

- *2/8 Croque monsieur
- *2/8 Filet de poulet à la crème 
- Choux bruxelle
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+scolaire)
vanille liégeois pl

MARDI

- *7/14 Salade de choux chinois
aux lardons 
- *8 Rissollette de veau 
- Pâtes au pesto
- *2 Bleu
- *1/2 Mousse chocolat 

MERCREDI Friture

- *1/3 Terrine de poisson
- *7/8 Palette à la diable 
- Pomme duchesse
- *2 Cancoillotte
- Fruit de saisons 

JEUDI

- *7/14 Salade de tomate 
- *8 Paupiette de bœuf
au thym 
- Carotte
- *2 Gouda
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Salade de petit pois 
- *2/3/8 Pave de saumon
à l'aneth 
- Pomme vapeur
- Yaourt sucre 
- Salade de fruit

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 25 AU 28 AOÛT 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 choux rouge 
- *8 Escalope viennoise
- *1/8 Pâtes
- *2 Edam
- *2 Crème vanille

MARDI

- *7/14 Salade de betterave  
- *2/8 Saute de porc à la crème 
- Petit pois carottes
- Samos
- *2 Glace (pa+scolaire)
Yaourt aux fruits (pl)

MERCREDI

- *7/14 Salade de haricots beurre 
- *8 Boulette de bœuf 
- Pomme de terre à l'ail
- Munster
- *1/2/8 Pâtisserie 

JEUDI

- *2/8 Pizza royale
- *2/3/8 Dos de colin au safran  
- Choux romanesco
- *2 Yaourt à boire
- Fruits au sirop

VENDREDI

- *7/14 Salade de cœur de palmier 
- *2/8 Emincé de veau 
- Riz
- *2 St paulin
- Fruit de saison 