

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 1^{er} AU 5 SEPTEMBRE 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

- *1/2/14 Salade de pommes de terre à la coriandre 
- *8 Boulette de veau sauce poivrons 
- Choux fleur
- *2 Yaourt bio 
- Fruit de saison

MARDI

- *7/14 Salade de concombres 
- *2/3/8 Filet de lieu sauce armoricaine  
- Printanière de légumes
- *2 Délice de camembert
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *1/2/8 Friand au fromage
- *8 Cuisse de poulet rôtie 
- Carottes vichy 
- Tartare
- *2 Crème caramel 

JEUDI Repas Italie

- *2/7/14 Tomate mozzarella 
- *1/8 Spaghettis
- *2/8 Sauce carbonara 
- *2 Tomme noire
- *2 Glace (pa+scolaires)
Yaourt nature sucré (pl)

VENDREDI

- *1/7/14 Macédoine de légumes 
- *2/8 Sauté de porc aux olives 
- Pommes de terre persillées 
- *2 Camembert
- Compote de pommes 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 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 céleri 
- *8 Saucisse fumée
- Lentilles
- *2 Édam
- Fruit au sirops

MARDI

- *1/2/8 Tarte au fromage 
- *2/3/8 Filet de poisson meunière 
- Haricot vert
- *2 Samos
- *2 Glace (pa+pl)
Liégeois café (pl)

MERCREDI

- *7/14 Salade de petit pois 
- *8 Boulette d'agneau à la tomate et coriandre 
- *8 Spaghettis
- *2 Gouda
- *2 Fromage blanc coulis de fruits rouges 

JEUDI

- *7/8/14 Taboulé  
- *2/8 Paupiette de poulet
- *2 Gratin de courgettes 
- *2 Emmental
- Fruit de saison 

VENDREDI

- *2 Salade de carotte à l'emmental 
- *8 Bœuf bourguignon 
- *2/14 Purée 
- *2 Yaourt sucré
- *1/2/8 Pâtisserie 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 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 de choux blanc 
- *8 Saucisse de toulouse
- Pommes persillée
- *2 Tome noire
- Fruit au sirop

MARDI

- *1/2/7/8/14 Salade de pâtes à la ciboulette 
- *2/3/8 Filet de colin sauce safranée  
- Printanière de légumes
- *2 Édam
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *7/14 Salade d'endives 
- *2/8 Escalopes de dinde à la crème 
- Riz
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+scolaires) yaourt vanille (pl)

JEUDI

- *7/14 Salade de lentilles  
- *2/8 Paupiette de veau au thym 
- Choux fleur
- *2 Samos
- *2 Crème caramel 

VENDREDI

- *1/2/7/8/14 Charcuterie
- *8 Bœuf bourguignon 
- *8 Blé au petits légumes 
- *2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 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

- *2/9/14 Salade de pomme de terre à l'emmental 
- *8 Escalope viennoise
- Choux de Bruxelles
- *2 Yaourt sucre
- Salade de fruit

MARDI

- *7/14 Salade de choux rouge 
- *2 Boulette de veau à la crème 
- Riz
- *2 Chanteneige
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *3/7/14 Salade composé au surimi 
- *2/8 Rôti de porc à la moutarde 
- Duo de légumes
- *2 Bleu
- *2 Crème praliné

JEUDI

- Melon
- *8 Émincé de bœuf aux poivrons 
- Carottes Vichy
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+scolaire)
- Yaourt aux fruits (pl)

VENDREDI

- *7/14 Salade de haricots verts  
- *2/3/8 Filet de colin à l'estragon  
- Pomme de terre à l'ail 
- Emmental
- Fruit de saison 

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

LUNDI

- *2/8 Pizza royale
- *2/3/8 Paupiette de poisson
- Haricots plats
- *2 St moret
- *2 Mousse au chocolat



MARDI

- *7/14 Salade coleslaw
- *2/8 Blanquette de veau à l'ancienne
- Riz
- *2 Tomme noire
- Compote de pommes



MERCREDI

- *7/14 Salade aux cœurs de palmier
- Émincé de porc aux olives
- Pommes persillées
- Munster
- *2 Pâtisserie



JEUDI

- *2/9/14 Potage
- *8 Cuisse de poulet rôtie
- *2 Flageolet à la crème
- *2 Édam
- *1/2/8 Gâteau de semoule



VENDREDI

- *2/7/14 Salade de carottes à la mimolette
- *8 Boulettes de bœuf sauce tomates
- *2 Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

