

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 3 AU 11 NOVEMBRE 2025

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

<u>Présence possible d'allergènes :</u>

1 - L'oeuf

8 - Le gluten 9 - Le céleri

2 - Le lait 3 - Le poisson

10 - Les fruits à coques

4 - Les crustacés 5 - Les mollusques

11 - Le Lupin 12 - Le sésame

6 - Les arachides 13 - Le Soja 7 - La moutarde 14 - Les sulfites

PA = PERSONNES ÂGÉES PL = PLATEAUX

	LUNDI		MARDI		MERCREDI Friture
1/2/8	Friand au fromage	*2/14	Potage		Salade composée
*8	Escalope viennoise		Paupiette de veau	4	au surimi
	sauce tomate	FAIT MAISON	-	*2/8	Rôti de porc
	Petit-pois carottes		Purée	*8	Ebly au légumes
*2	Yaourt bio	*2	St paulin	*2	Emmental
	Fruit au sirops	*1/2	Mousse au chocolat	*2	Gâteau de semoule

VENDREDI JEUDI *2/14 Potage *7/14 Salade d'endive 🕡 Poisson pané *3/8 *8 Emincé de bœuf Pomme vapeur Choux de Bruxelle *2 Tomme blanche Mimolette *2 Fruit de saison Pâtisserie FAIT *1/2/8



Restaurant du **FOYER LOUIS CLERC**

SEMAINE DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025

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

Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf

8 - Le gluten 9 - Le céleri

2 - Le lait 3 - Le poisson

10 - Les fruits à coques

4 - Les crustacés

11 - Le Lupin

5 - Les mollusques 6 - Les arachides

12 - Le sésame 13 - Le Soja

7 - La moutarde 14 - Les sulfites

> PA = PERSONNES ÂGÉES PL = PLATEAUX

LUNDI *2/14 Potage *8 Soucisse fumée Lentilles *2 Yoourt sucré Fruit de saison

*2

MARDI

FÉRIÉ **ARMISTICE**

MERCREDI

*1/7/1 4

Salade de pommes de terre



*1/3/8

Filet de merlu sauce citron



Brocolis

Gouda

Fruit au sirop

JEUDI

*7/14 Potage





Filet de poulet sauce curry AASON



Flageolets à la crème (FAIT)



*2 Samos

Panna cotta coulis fruits rouges (pa+pl) Liégeois chocolat (scolaires)

VENDREDI

*7/14 Salade de concombre



Boulettes de bœuf sauce tomate

Pâtes

Edam



*1

*2

*8

*2

Crème vonille



Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

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

<u>Présence possible d'allergènes :</u>

1 - L'oeuf

8 - Le gluten 9 - Le céleri

2 - Le lait 3 - Le poisson

10 - Les fruits à coques

4 - Les crustacés

7 - La moutarde

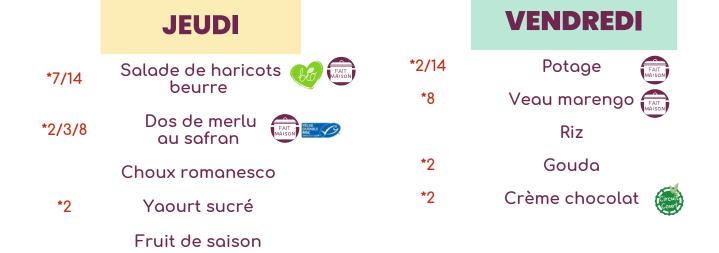
11 - Le Lupin 12 - Le sésame

5 - Les mollusques 12 - L 6 - Les arachides 13 - L

13 - Le Soja 14 - Les sulfites

PA = PERSONNES ÂGÉES PL = PLATEAUX

LUNDI **MARDI** Franc-comtois Salade de carottes FATT *7/14 *2/14 Potage Macédoine de *7/14 légumes *8 *8 Cuisse de poulet (FAT) Saucisse de toulouse Paupiette de bœu *8 Printonière de Purée *2/14 légumes *1/8 **Pâtes** *2 Yaourt vanille bio *2 Tortore Emmental Pâtisserie FAIT *1/2/8 Ananas au sirops *2 Riz au lait





Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

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

<u>Présence possible d'allergènes :</u>

1 - L'oeuf

8 - Le gluten 9 - Le céleri

2 - Le lait

VENDREDI

10 - Les fruits à coques

3 - Le poisson4 - Les crustacés

11 - Le Lupin

5 - Les mollusques6 - Les arachides

s 12 - Le sésame 13 - Le Soja

7 - La moutarde 14 - Les sulfites

PA = PERSONNES ÂGÉES PL = PLATEAUX

LUNDI **MARDI MERCREDI** *1/2/8 Tarte au fromage *7/14 Salade de choux rouge *2/17 Potage Émincé de dinde Saucisse de strasbourg sauce béarnaise *1/2/8 Pané de colin d'alaska *8 *2/8 au curry **Duo** carottes et pommes de terre Frites (pa+scolaires) Épinards à la crème *2 Pommes rissolées Munster (crèche+pl) *2 **Emmental** Pommes au four (pa+pl) *2 Comembert Pâtisserie FAIT *1/2/8 Compote de pommes Ile flottante MAISON (scolaires) *1/2/8

JEUDI

*2/14	Velouté de potimarron	*1/2/7/8/1	Salade paysanne	
*2/8	Spaghettis		Sauté de lapin aux 👝	
*1/8	Sauce bolognaise (FATE MAISON)	VIANDE WITCHER	petits légumes et coriandre	
*2	Yaourt a boire	*1/8	Riz	
	Fruit de saison	*2	Samos	
		*2	Crème caramel	