

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 1ER AU 5 DÉCEMBRE 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

- *1/2/8 Friand au fromage
- *1/2/3/4/8 Quenelle de brochet sauce nantua 
- Haricot plat
- *2 Camembert
- *2 Fromage blanc



MARDI

- *2/9/14 Potage 
- *2/8 Saute de veau aux légumes 
- Riz
- Tartare
- *1/2/8 Pâtisserie 




MERCREDI

- *8 Taboulé 
- *8 Filet de poulet paprika 
- *2/8 Gratin de chou-fleur 
- *2 Cantal
- Fruit au sirops

JEUDI

- *2/9/14 Potage  
- *8 Saucisse blanche
- Pomme de terre persillées
- *2 Edam
- *2 Crème pistache

VENDREDI

- *2/7/14 Salade de carottes à la mimolette 
- *2/8 Boulette de bœuf à la crème 
- *1/8 Pâtes
- *2 Yaourt aromatisé
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 8 AU 12 DÉCEMBRE 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 Potage 
- *1/8/14 Cordon bleu sauce aïoli
- *8 Pommes noisette
- *2 Vache qui rie bio 
- Panna cotta coulis exotique (pa+pl) 
- *2 Flan nappé caramel (scolaires)



MARDI

- *1/7/8/14 Salade de pâtes à l'aneth 
- *2/3/8 Cœur de merlu sauce beurre blanc  
- Carottes Vichy
- *2 Emmental
- *1/2/8 Pâtisserie 


MERCREDI

- *7/14 Salade aux cœurs de palmier 
- Pot au feu 
- Garniture de légumes
- *2 Délice de camembert
- Compote de pommes 

JEUDI Menu Savoie

- *1/7/8/10/14 Salade savoyarde aux pignons de pin 
- *2/14 Tartiflette au reblochon AOP 
- *7/14 Salade verte
- *2 Tomme blanche
- *2 Crème praliné

VENDREDI

- *2/9/14 Potage  
- *2/8 Paupiette de veau aux champignons 
- Haricots verts
- *2 Chanteneige bio 
- Fruit de saison

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 15 AU 19 DÉCEMBRE 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

- *2/7/14 Salade de pommes de terre à l'emmental 
- *8 Filet de poulet au curry 
- Carotte persillée
- *2 Yaourt bio 
- *2 Crème chocolat




MARDI

- *2/9/14 Potage 
- *8 Rissollette de veau à la tomate 
- *1/8 Pâtes
- *2 Mimolette
- *1/2/8 Pâtisserie 





MERCREDI Repas de Noël séniors

- *3/7/14 Salade composée au thon 
- 4
- *2/7/1 Rôti de porc à la moutarde 
- 8
- *8 Ebly aux légumes 
- *2 Yaourt sucre
- Fruit au sirops

JEUDI Repas de Noël scolaires

- *2/9/14 Potage 
- *8 Paupiette de lapin 
- Petit pois carottes
- *2 Brie
- *2/8 Gâteau de semoule 

VENDREDI

- *7/14 Salade de haricots verts 
- *2/3/8 Cœur de merlu  
- Riz
- Vache qui rit
- Fruit de saison 



RESTAURANT
FOYER LOUIS CLERC

Repas de Noël

Mercredi 17 décembre 2025



Kir Royal et amuse-bouche

Foie gras de canard

Pain d'épices et confit de figues

Moelleux de poulet forestier braisé

Sauce crème de cèpes flambée au vin liquoreux

Polenta farcie à la truffe

Purée de butternuts

Pointes d'asperges vertes

Fromage

Buche de Noël façon forêt noire framboise chocolat

Et son coulis de fruits rouges

Café



RESTAURANT
FOYER LOUIS CLERC

Repas de Noël des enfants

Jeudi 18 Décembre 2025

Mousse de canard sur toast
(Sans viande : Rillettes de thon sur toast)

Moelleux de poulet

Farcie au foie gras et sauce crème
(Sans viande : Filet de merlu sauce crevettes)

Pommes pins

Fromage

Buchette de Noël glacé
vanille chocolat

Père Noël en chocolat



Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 22 AU 26 DÉCEMBRE 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

*2/9/14

Potage



*2/8

Filet de poulet
au curry



Potatoes

*2

Rondelé

Fruit au sirops

MARDI

*7/8/14

Salade composée



*8

Saucisse de Toulouse

Haricots vert

*2

Yaourt aromatisé

*1/2/8

Pâtisserie



MERCREDI

*2/9/14

Potage



*8

Boulette de bœuf
sauce tomate



*8

Pâtes

*2

Tomme noire

*2

Crème pistache



JEUDI

Férié



VENDREDI

*7/9/14

Salade de pommes
de terre



*2/3*8

Paupiette de poisson



Chou-fleur

*2

Cantal

Fruit de saison



Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 29 DÉC. 2025 AU 2 JANV. 2026

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

*2/7/14

Potage



*8

Fricadelle d'agneau
façon taline



*8

Semoule de blé

*2

Camembert

Fruit de saison



MARDI

*1/2/8

Friand au fromage

*2/3/8

Sauté de dinde
au paprika



Poêlée de légumes

*2

Edam

*2

Crème vanille



MERCREDI

*2/7/14

Potage



*1/8

Macaroni

*2/8

Sauce carbonara



*2

Munster

Salade de fruit



JEUDI

Férié

* Bonne
année * 20
26

VENDREDI

*7/14

Salade de carottes



*2/3/8

Dos de colin au safran



Pommes vapeur

*2

Emmental

*2

Fromage blanc
coulis exotique

