

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

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

*2/7/14	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	Rissolette 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	
*2/7/8	Rôti de porc à la moutarde	
*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



Bûche 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

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	
*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	
	Pâtes	
*8	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

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

*2/7/14	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

** Bonne année 2026*

Férié

VENDREDI

*7/14	Salade de carottes	
*2/3/8	Dos de colin au safran	
	Pommes vapeur	
*2	Emmental	
*2	Fromage blanc coulis exotique	