

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 2 AU 6 FÉVRIER 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

*2/9/14	Potage	
*8	Saucisse de Toulouse	
*2/14	Purée	
*2	Samos	
	Fruit au sirops	

MARDI Chandeleur

*1/7/8/14	Salade de pâtes	
*2/3/8	Cœur de merlu	
	Jardinière de légumes	
*2	Brie	
*1/2/8	Pâtisserie	

MERCREDI Repas friture

*7/14	Salade composée	
*8	Cuisse de poulet	
*8	Ebly	
*8	Cantal	
*2	Riz au lait	

JEUDI

*2/9/14	Potage	
*2/8	Paupiette de veau à la crème	
	Carotte vichy	
*2	Gouda	
*2	Crème café (fait maison pour pa/pl)	
	Yaourt aromatisé (scolaires)	

VENDREDI

*1/2/7/14	Charcuterie	
*8	Bœuf bourguignon	
*2	Gratin dauphinois	
*2	Yaourt vanille bio	
	Fruit de saison	

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 9 AU 13 FÉVRIER 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

*1/2/8	Feuilleté à la saucisse
*1/8	Escalope viennoise sauce tomate
*1/8	Pâtes
*2	Rondelé aux noix
	Fruit de saison 

MARDI

*2/9/14	Potage 
*2/3/8	Filet de lieu à l'aneth 
	Riz
*2	Camembert
	Fruit au sirop

MERCREDI

*1/2/8	Céleri rémoulade 
*2/8/14	Filet de poulet à l'indienne 
	Flageolets à la crème
*2	Emmental
*2	Crème vanille 

JEUDI

*2/9/14	Potage
*8	Paupiette de bœuf 
*1/8	Haricots verts
*2	Gouda
*1/2/8	Pâtisserie

VENDREDI

*2	Radis beurre
*8	Côte de porc jus aux herbes 
	Rösti
*2	Tomme blanche
*1/2/8	Compote pommes banane

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 16 AU 20 FÉVRIER 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

*2/9/14	Potage	
*8	Quenelle de volaille à la crème	
*1/8	Riz	
*2	Edam	
	Ille flottante	

MARDI

*7/14	Salade de carottes	
*8	Saucisse blanche	
	Ratatouille	
*2	Yaourt au fruit	
*1/2/8	Pâtisserie	

MERCREDI

*2/9/14	Potage	
*1/8	Spaghettis	
*8	Sauce bolognaise	
*2	Chanteneige	
*2	Mousse chocolat	

JEUDI

*2/9/14	Salade de pommes de terre	
*1/14	Filet de colin au safran	
	Poêlée de légumes	
*2	Yaourt aromatisé	
*2	Fruits au sirops	

VENDREDI

*7/14	Salade de betteraves	
*2/7/8	Blanquette de veau	
*8	Blé	
*2	Milanette	
	Fruit de saison	

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 23 AU 27 FÉVRIER 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

*2/9/14	Potage 
*8	Paupiette de volaille
*2/14	Purée
*2	Edam
*1/2	Ille flottante

MARDI

*7/14	Salade de lentilles 
*2/3/8	Dos de colin au safran 
	Choux Romanesco
*2	Yaourt bio
*1/2/8	Pâtisserie 

MERCREDI

*7/14	Salade de carottes
*8	Veau marengo 
	Petit pois carotte
*2	Bleu
*1/2	Mousse chocolat 

JEUDI Nouvel An chinois

*4/7/13/14	Salade thaï aux crevettes 
*8/12/13	Sauté de porc aigre doux (pa+pl) 
	Nems (scolaires)
	Riz cantonais 
*2	Yaourt à boire
	Litchi au sirops 

VENDREDI

*2/14	Potage 
*2/8	Boulette de bœuf à la crème 
*8	Ebly
*2	Vache qui rit
	Fruit de saison 