

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
- *2 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 
- *2/8/1 Filet de poulet
à l'indienne 
- 4 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 
- Röstis
- *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
- Ile 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 Ile 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 a 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 

*numéros des allergènes présents dans nos repas correspondant à la liste mise à disposition