

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 5 AU 9 JANVIER 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 fumée	
	Lentilles	
*2	Gouda	
	Compote pomme banane	

MARDI

*7/14	Salade de pommes de terre	
*2/3/8	Cœur de merlu	
	Haricots verts	
	Brie	
*1/2/8	Galette des rois	

MERCREDI

*7/14	Salade de betteraves	
*8	Escalope viennoise	
*1/2/8	Pâtes	
*2	Bleu	
	Crème citron	

JEUDI

*2/9/14	Potage	 
*2/8	Paupiette de veau	
*2	Gratin choux fleur	
*2	Yaourt bio	
	Fruit de saison	

VENDREDI

*7/14	Charcuterie	
*8	Bœuf carottes	
*2/14	Purée	
*2	Samos	
*1/2	Mousse chocolat	

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 12 AU 17 JANVIER 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 croisillon champignons
*2/8	Filet de poulet au pesto 
	Duo de légumes
*2	Emmental
	Fruit de saison

MARDI

*2/9/14	Potage 
*2/8	Émincé de porc aux olives 
	Brocolis
*2	Camembert
*1/2/8	Crème diplomate framboise(pa+pl) Riz au lait (scolaires)

MERCREDI

*7/14	Salade de haricots verts  
*8	Poitrine de veau farcie
*2/8	Pâtes
*2	Tomme blanche
	Compote de pommes 

JEUDI

*1/8/7/9/14	Œuf à la russe 
*8	Goulasch de bœuf  
	Riz
*2	Chanteneige
*1/2/8	Pâtisserie 

VENDREDI

*2/9/14	Potage  
*2/3/4/8	Filet de colin sauce bisque  
	Pomme vapeur
	Cancoillotte aop
	Crème pistache

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 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	Friand au fromage
*8	Chipolata
	Printanière de légumes
*2	Tartare
	Fruit de saison 

MARDI

*2/9/14	Potage
*1*2/8	Lasagnes 
	Salade verte
*2	Yaourt sucré
	Fruits au sirop

MERCREDI

*2/7/14	Salade de carottes à l'emmental 
*2/8	Chausson bolognaise
	Petit pois
*2	Tomme noire
*2	Crème vanille

JEUDI

*2/9/14	Potage
*2/8	Blanquette de veau 
	Riz
*2	Edam
*1/2/8	Pâtisserie

VENDREDI

*1/7/8/14	Salade de pâtes 
*2/3/8	Filet de colin à l'aneth 
	Choux romanesco
*2	Emmental
*2	Fromage blanc coulis de fruits rouges 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 26 JANV. AU 1ER FÉV. 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	
*7/8/14	Nuggets de poulet sauce barbecue	
	Potatoes	
*2	Camembert	
*2	Flan nappé caramel (fait maison pour pa/pl)	

MARDI

*7/14	Salade de concombres	
*2/7/8	Palette de porc à la diable	
	Haricots beurre	
*2	St moret	
*1/2/8	Pâtisserie (fait maison pour pa/pl)	

MERCREDI

*7/14	Salade aux cœurs de palmier	
*8/14	Civet de cerf	
*1/8	Pâtes	
2	Fromage blanc sucré	
	Salade de fruits	

JEUDI

*2/9/14	Velouté de butternuts	
*2/3/8	Paupiette de saumon	
	Petits pois carottes	
*2	Milanette	
*2	Mousse au citron (fait maison pour pa/pl)	

VENDREDI

*1/7/9/14	Céleri rémoulade	
*2/8	Boulette de veau à la crème	
	Riz	
*8	Cantal	
	Fruit de saison	