

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
- Bleu
- *2 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