

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 2 AU 6 MARS 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 Cuisse de poulet rôti 
- Pommes vapeur
- *2 Camembert
- *1/2/8 Ile flottante 



MARDI

- *7/14 Salade de pommes de terre 
- *8 Saucisse de toulouse
- Poêlée méridionale
- *2 Emmental
- *1/2/8 Pâtisserie 




MERCREDI

- *2/9/14 Potage
- *2/3/8 Pané de colin  
- Choux romanesco
- *2 St nectaire
- *2 Crème citron(pa+pl)
Liégeois vanille (scolaires)

JEUDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *8 Boulettes de bœuf sauce tomate 
- *1/8 Pâtes
- *2 Gouda
- Fruits au sirop 

VENDREDI

- *7/14 Salade d'endives aux pommes  
- *8 Sauté de veau sauce pesto 
- Riz
- *2 Rondelé ail et fines herbes
- *2 Fruit de saison

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 9 AU 13 MARS 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

Boudin noir (pa+pl)
Saucisse de
Strasbourg (scolaire)

*2/14

Purée

*2

Tartare

Fruit au sirops

MARDI

*7/14

Salade de riz 

*2/3/8

Cœur de merlu  

Poêlée cordiale

*2

St paulin

*1/2/8

Pâtisserie 

MERCREDI

*1/14

Charcuterie

*8

Escalope viennoise 
sauce tomate

*1/2

Pâtes

*2

Munster

*2/8

Gâteau de semoule 

JEUDI

*7/14

Salade de lentilles  

*2/8

Paupiette de veau
aux champignons 

*2

Gratin de choux fleur 

*2

Tomme noire

*2

Crème diplomate au
caramel (pa+pl) 

Crème caramel (scolaire)

VENDREDI

*2/9/14

Potage 

*8

Sauté de bœuf
façon couscous 

*8

Semoule

*2

Yaourt à boire

Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 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 
- *8/14 Ailes de poulet barbecue rôti 
- Poêlée campagnarde
- *2 Yaourt à boire
- Fruit au sirop

MARDI

- *2/9/14 Potage 
- *1/2/3/8 Fish and chips sauce aïoli  
- Pommes rissolées
- *2 Camembert
- *2 Panna cotta framboises (pa+pl) 
- Yaourt au fruits (scolaires)



MERCREDI

- *1/3/7/14 Salade au thon 
- *2/8 Paupiette de bœuf 
- *8 Boulgour 
- *2 Tome blanche
- *2 Liégeois vanille

JEUDI

- *2/9/14 Potage 
- *2/8 Sauté de lapin 
- Petits pois carottes
- *2 Milanette
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Salade de choux chinois au maïs 
- *1/8 Spaghettis
- *2/8 Sauce carbonara
- *2 Concoillotte aop
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 23 AU 27 MARS 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
- Rösti
- *2 Chanteneige
- Fruit au sirops





MARDI

- *7/14 Salade composée 
- *8 Sauté de porc sauce charcutière 
- Choux fleurs
- *2 Yaourt vanille bio 
- Pâtisserie 




MERCREDI

- *7/14 Macédoine de légumes 
- Boulette de bœuf à la tomate 
- *1/8 Spaghettis
- *2 Munster
- *2 Crème pistache 

JEUDI

- *7/14 Salade de lentilles 
- *2/3/8 Dos de colin au citron  
- Haricot plat
- *2 Gouda
- *2 Mousse chocolat 

VENDREDI

- *2/9/14 Potage 
- *8 Sauté de veau aux champignons 
- Riz
- *2 Yaourt sucre
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 30 MARS AU 3 AVRIL 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

- *1/7/14 Salade de pommes de terre 
- *8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- *2 Camembert
- *2 Flan nappé caramel 





MARDI

- *2/9/14 Potage 
- *1/8 Spaghettis
- *8 Sauce bolognaise 
- *2 Yaourt a boire
- Fruits au sirop




MERCREDI Repas de Pâques

- *1/2/8 Feuilleté jambon fromage 
- *2/8 Chou farci sauce crème
- Carottes vichy 
- *2 Emmental
- *2 Fromage blanc au coulis 

JEUDI

- *2/9/14 Potage  
- *2/8 Sauté de dinde au curry 
- Salsifis
- *2 Vache qui rit
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *1/7/14 Salade coleslaw 
- *2/3/8 Cœur de merlu au safran  
- Pommes vapeur
- *2 Milanette
- Fruit de saison