

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 6 AU 10 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

LUNDI DE PÂQUES  
FÉRIÉ




### MARDI

- \*1/2/8 Friand fromage 
- \*2/3/4 Filet de colin sauce bisque 
- Petit pois carotte 
- \*2 Rondelé
- \*2 Pot de crème  
spéculoos (pa+pl)   
Crème chocolat (scolaires)




### MERCREDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*8 Sauté de veau  
aux poivrons 
- \*8 Boulgour
- \*2 Gouda
- \*2 Panna cotta coulis  
exotique (pa+pl)   
Liégeois vanille (scolaires)

### JEUDI

- \*1/7/8/14 Salade de pépinettes  
- \*8 Filet de poulet  
à la crème 
- \*2 Gratin de courgette
- \*2 Tomme blanche
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- \*2/7/9/14 Salade de carottes  
à l'emmental 
- \*8/14 Bœuf bourguignon 
- \*2/14 Purée 
- \*2 Yaourt bio
- Fruit de saison

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 13 AU 17 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

*1/2/8	Croque monsieur
*8	Boulette de bœuf sauce tomates
*1/8	Pâtes
*2	Tartare
	Fruit de saison 

### MARDI

*2/9/14	Potage 
*8	Saucisse paysanne 
	Choux fleur 
*2	Camembert
	Compote de pommes



### MERCREDI

*1/7/9/14	Salade de céleri 
*2/5/8/14	Cassolette de moules 
	Frites (salle)
	Pommes rissolées (pl)
*2	Cancoillote
*2	Fromage blanc coulis de fruits rouges 

### JEUDI

*2*9/14	Potage  
*2/8	Sauté de veau au curry 
	Haricots plats
*2	Emmental
*1/2/8	Pâtisserie

### VENDREDI

*1/2/8	Pâté en croute
*8	Cuisse de poulet rôti 
	Pommes de terre
*2	Tomme blanche
*2	Crème chocolat 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 20 AU 24 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

- \*7/14 Salade composée 
- \*2/8 Paupiette de veau aux champignons 
- Riz
- \*2 Samos
- \*2 Crème dessert vanille (pl)  
Glace (scolaire + pa)

### MARDI

- \*1/2/8 Tarte au fromage 
- \*8 Sauté de dinde au curry coco 
- Brocoli
- Tomme noire
- Fruit de saison 





### MERCREDI

- \*1/2/3/8 Terrine de poisson 
- \*8 Sauce de toulouse
- \*8 Ebly au légumes 
- Camembert
- \*1/2/8 Crème diplomate chocolat (pa+pl)  
Gâteau de semoule (scolaire) 

### JEUDI

- \*7/14 Salade de tomate 
- \*2/7/8 Saute de lapin à la moutarde 
- Carottes vichy 
- \*2 Milanette
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- \*7/14 Macédoine de légumes 
- \*2/3/8 Dos de merlu sauce beurre blanc  
- Pommes vapeurs 
- Édam
- Fruit au sirops

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 27 AU 30 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

- \*1/2/8 Feuilleté croisillon champignon 
- \*8 Cuisse de poulet rôtie 
- Haricot verts
- \*2 Emmental
- \*2 Flan napée caramel



### MARDI

- \*7/14 Salade de concombres  
- \*2/8 Boulette de veau à la crème 
- Pommes de terre
- \*2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

- \*3/7/14 Salade composée au thon 
- Palette à la diable 
- Pâtes
- Gouda
- Pâtisserie 

### JEUDI

#### Repas à thème Espagne

- \*1/2/7/9/14 Salade espagnole 
- \*3/4/5/9 Paella royale 
- \*2 Petit louis
- \*2 Glace (scolaire + pa)  
Yaourt aux fruits (pl)

### VENDREDI

FÊTE DU TRAVAIL  
FÉRIÉ