

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 04 AU 08 MAI 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

- *2/8 Pizza Royale 
- *8 Chipolatas
- Haricots Beurre
- *2 Gouda
- Fruit de saison 




MARDI

- *2/7/14 Salade de choux chinois à la mimolette 
- *1/2/8 Lasagnes de bœuf 
- *7/14 Salade verte
- Yaourt à boire
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *1/2/8 Friand à la viande 
- *2/8 Filet de poulet à la crème 
- Poêlée cordiale
- Chanteneige
- Fruit au sirop

JEUDI

- *2 Radis beurre
- *2/3/8 Dos de colin sauce citron  
- Pomme vapeur
- *2 Camembert
- *2 Glace (Pa+Scolaire)
Liégeois café (Pl) 

VENDREDI

VICTOIRE 1945
FÉRIÉ

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 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

- *7/17 Salade de choux rouge
- *8 Saucisse de canard
- Pommes persillées
- *2 Camembert
- *2 Glace (salle + scolaires)
- Liégeois chocolat (pl)

MARDI

- *2/7/14 Tomates mozzarella 
- *2/8 Émincé de porc aux olives 
- *2 Épinards à la crème
- *2 Yaourt vanille bio 
- Fruit au sirop





MERCREDI

- *7/14 Salade de haricots verts bio  
- *8 Sauté de veau marengo 
- Riz
- *2 Emmental
- *2 Crème caramel 

JEUDI

ASCENSION
FÉRIÉ

VENDREDI

- *1/7/8/14 Salade de pâtes à la ciboulette 
- *2/3/8 Pavé de merlu sauce armoricaine  
- *2 Poêlée campagnarde
- St Paulin
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 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 de carottes 
- *8 Saucisse fumée
- *1/8 Lentilles
- *2 Tomme blanche
- Compote pomme banane

*8

*2/3/8/14

*2

*1/2/8

MARDI


- Taboulé 
- Cœur de merlu  
- Printanière de légumes
- Gouda
- Pâtisserie 

*8/14


*2

*1/2

MERCREDI

- Melon
- Cuisse de poulet rôti 
- Rösti
- Bleu
- Ile flottante

JEUDI

- *1/9/14 Charcuterie
- *8/14 Bœuf bourguignon 
- *14 Purée
- *2 Vache qui rit
- *2 Glace (pa+scolaires)
crème pistache (pl)

*7/14

*2/7/8/14

*2

*2

VENDREDI

- Salade piémontaise 
- Paupiette de veau
sauce moutarde
à l'ancienne 
- Gratin de courgettes 
- Yaourt bio 
- Fruits de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 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

PENTECÔTE
FÉRIÉ

MARDI

*1/7/9/14

Salade de céleri 

*1/8

Rissollette de veau
sauce tomate 

Potatoes

*2

Camembert

Fruits au sirop

*1/2/3/7/14

*2/8

*2

*1/2/8

MERCREDI

Salade niçoise  

Filet de poulet
À l'indienne 

Carottes vichy

Emmental

Pâtisserie

JEUDI

*1/2/8

Pizza au fromage

*2/3/8

Pavé de poisson
provençale  

Choux romanesco

*2

Samos

*2

Glace (pa+ scolaire)
Yaourt aux fruits (pl)

*1/2/7/14

Salade de choux
chinois a la mimolette 

*8

Goulasch de bœuf 

*1/2

Pâtes

*2

Yaourt bio 

Fruit de saison 