

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 01 AU 05 JUIN 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 
- \*8 Escalope viennoise sauce tomate
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Edam
- \*2 Fruit au sirops




### MARDI Repas Portugais

- \*3/7/14 Salade de l'Algarve 
- \*8 Sauté de porc à la portugaise 
- Haricots beurre
- Yaourt à boire
- \*1/2/8 Pastel de natta 







### MERCREDI

- \*1/7/14 Macédoine de légumes 
- \*8 Blanquette de veau 
- Rösti
- Munster
- Crème diplomate au chocolat (pa+pl) 
- Crème chocolat (scolaires)

### JEUDI

- \*7/14 Salade de betterave 
- \*1/14 Steak haché sauce béarnaise 
- Frites (pa+scolaires)  
Potatoes (pl+espace89)
- \*2 Vache qui rit
- \*2 Glace (pa+scolaires)  
Crème praliné (pl) 

### VENDREDI

- \*7/14 Salade coleslaw 
- \*2/8 Dos de colin sauce beurre blanc  
- Petit pois carottes  
- \*2 Tomme noire
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 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

- \*1/7/9/14 Salade de céleri 
- \*8/14 Ailes de poulet rôti  
barbecue
- Pommes sautées
- \*2 Emmental
- \*8 Glace (pa + scolaires)  
Yaourt aromatisé (pl)

### MARDI

- \*2/7/14 Salade de concombre  
à la feta  
- Chili con carne 
- Riz
- \*2 Chanteneige
- Pomme au four (pa+pl) 
- Compote pommes bio  
(scolaires) 






### MERCREDI

- \*1/2/8 Feuilleté jambon fromage
- \*2/8 Saucisses de Toulouse
- Haricots blancs  
à la tomate
- P'tit cabray
- \*2 Mousse citron 

### JEUDI

- \*7/14 Salade de haricots  
verts  
- \*2/8 Boulettes de veau  
crème de basilic 
- Pâtes
- \*2 Tomme noire
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- \*1/7/14 Salade de  
pommes de terre 
- \*2/3/8 Cœur de merlu  
à l'estragon  
- Printanière de légumes 
- \*2 Camembert
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 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 
- \*2/3/8 Filet de colin à l'aneth  
- Printanière de légumes
- \*2 Samos
- \*2 Glace (pa+scolaires)  
Liégeois cafe (pl)





### MARDI

- \*7/14 Salade de choux rouge 
- \*8 Saute de veau marengo 
- Riz
- \*2 St paulin
- Compote de pomme  
banane 





### MERCREDI

- \*7/14 Salade de betterave
- \*8/9 Boulette d'agneau  
façon couscous 
- \*8 Semoule
- \*2 Gouda
- \*2 Fromage blanc  
coulis de fruits rouges 

### JEUDI

- \*1/7/14 Salade de pâtes 
- \*1/7/8/1 Cordon bleu  
4 sauce aioli 
- \*2 Gratin chou fleur 
- \*2 Tomme blanche
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### VENDREDI

- \*2/7/14 Salade de carotte  
à l'emmental 
- \*8 Paupiette de bœuf 
- \*2/14 Purée
- \*2 Yaourt bio 
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 22 AU 26 JUIN 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 coleslaw 
- \*8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- \*2 Emmental
- Fruit au sirop



### MARDI

- \*1/7/14 Salade piémontaise 
- \*2/3/8 Pavé de merlu au safran  
- Poêlée campagnarde
- Camembert
- \*1/2/8 Pâtisserie 





### MERCREDI Repas fête de la musique

- Charcuterie 
- Bœuf bourguignon 
- Pâtes
- Yaourt aromatisé
- Crème vanille 

### JEUDI

- \*1/7/14 Salade paysanne
- \*2/8/14 Filet de poulet à l'indienne 
- Riz
- \*2 P'tit cabray
- \*2 Flan nappé caramel 

### VENDREDI

- \*2/8/14 Taboulé à la menthe 
- \*2/8 Paupiette de veau sauce tomate 
- \*2 Flageolets à la crème 
- Milanette
- Fruit de saison 

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 29 JUIN AU 3 JUILLET 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 coleslaw 
- \*8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- \*2 Emmental
- Fruit au sirop



### MARDI Repas pique-nique scolaires

- \*7/14 Salade de pommes de terre 
- \*2/3/8 Poisson meunière  
- Haricots plats
- Petit louis
- \*2 Glace (scolaires+pa)
- \*2 Riz au lait (pl)



### MERCREDI

- \*7/14 Salade de carottes 
- \*8 Cuisse de poulet rôti 
- Rösti
- Munster
- \*2 Crème chocolat 

### JEUDI Repas américain Scolaires

- \*7/14 Salade américaine 
- \*1/8/14 Steaks hache sauce poivre (pl+pa) 
- Hamburger (scolaires)
- Frites (scolaire+pa)
- Potatoes (pl)
- \*2 Cantal
- \*1/2/8 Pâtisserie

### VENDREDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*8 Boulettes de veau à la tomate 
- \*2/8 Gratin de courgettes 
- \*2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 