

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 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
- Pommes de terre vapeur
- *2 Camembert
- Fruit de saison 

MARDI

- *7/14 Salade de concombre à la feta 
- *2/8/14 Hachis parmentier 
- Salade verte
- *2 Yaourt à boire
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *1/2/8 Feuilleté jambon fromage
- *2/8 Filet de poulet au curry 
- Brocolis
- Cantal
- Salade de fruits 

JEUDI

- *2/9/14 Potage  
- *1/14 Rissole de veau sauce tomate 
- Pâtes
- *2 Tomme blanche
- *2 Crème caramel 

VENDREDI

- *7/14 Salade composée 
- *2/3/8 Filet de colin à l'aneth  
- Printanière de légumes 
- *2 Chanteneige
- *2 Panna cota (pa+pl)
- Yaourt vanille (scolaires)

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 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

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

LUNDI

- *2/14 Velouté Dubarry 
- *8 Saucisse de Toulouse sauce herbes de Provence 
- *2/14 Pommes de terre au pesto
- *2 Camembert
- Fruit de saison

MARDI

- Saucisson à l'ail
- *2/8 Blanquette de veau à la moutarde à l'ancienne
- Petits-pois carottes au tandoori
- *2 St paulin
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *1/2/8 Quiche lorraine 
- *1/8 Spaghettis
- *8 Sauce bolognaise
- *2 Mimolette
- *2 Compote de pomme 

JEUDI

- *2/14 Soupe des six trouilles  
- *1/3/8/14 Doigts de sorcières panés sauce sang
- Frites du diable
- *2 Boule rouge maléfique
- *2 Crotte de trolls 

VENDREDI

- *7/14 Salade de carottes basilic et emmental 
- *2/8 Sauté de dinde curry coco 
- Choux Romanesco au curcuma
- Yaourt sucré bio
- *2 Ananas au sirop à la vanille

*numéros des allergènes présents dans nos repas correspondant à la liste mise à disposition

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 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 Friand au fromage
- *2/8 Filet de poulet à la crème 
- Haricot beurre
- *2 Tartare
- *2 Crème chocolat

MARDI

- *2/14 Potage 
- *2/9/14 Pave de merlu sauce beurre blanc  
- Riz pilaf
- *2 Emmental
- *14 Fruits au sirop (scolaires)
Poire pochée (pa+pl) 

MERCREDI

- *7/14 Salade composée au thon 
- *2/7/8 Sauté de porc moutarde à l'ancienne 
- *2 Gratin dauphinois
- *2 Cantal
- *2 Mousse à la fraise (pa+pl) 
Yaourt aromatisé (scolaire)

JEUDI

- *2/9/14 Potage 
- *2/8 Paupiette de veau aux champignons
- Carottes Vichy
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Salade de choux rouge 
- *8 Boulette d'agneau façon couscous 
- Semoule
- *2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 26 AU 30 OCTOBRE 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

- *2/14 Potage 
- *8 Saucisse blanche 
- *1/8 Pâtes
- *2 Camembert
- Fruit de saison 

MARDI

- *1/2/8/10 Charcuterie
- *8 Sauté de veau au curry 
- Choux fleur
- *2 Emmental
- Compote pomme-banane

MERCREDI

- *2/14 Potage 
- *2/3/8 Filet de lieu au safran  
- Pommes vapeur
- Cancoillotte
- *1/2/8 Crème citron 

JEUDI

- *1/7/8/14 Salade de pâtes 
- *8 Cuisse de poulet rôti 
- Haricots Plats
- *2 Tomme noire
- *1/2/8 Pâtisserie

VENDREDI

- *1/7/9/14 Salade de céleri
- *2/8 Boulette de boeuf à la crème
- Riz
- *2 Tartare ail et fines herbes
- *2 Fromage blanc au coulis 