Delle C.C.A.S.

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 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 (FAIT MAISON)
*8	Saucisse blanche
	Potatoes
*2	Brie
*2	Crème renversée (pa+pl) (FAIT MAISON) Flan caramel (scolaire)

MARDI

*2/7/14	Salade de choux chinois à la mimolette (FAIT MAISON)
*2/3	Dos de colin à l'estragon (FAIT MAISON) (PÊCHE DURABLE MSC)
	Poêlée de légumes
*2	Yaourt aromatisé
*1/2/8	Pâtisserie (FAIT MAISON)

MERCREDI

*1/7/14	Œuf à la russe (FAIT MAISON)
*8	Rôti de bœuf (FAIT MAISON)
	Carottes
*2	Tomme noire
*2	Riz au lait

JEUDI

*7/14	Salade composée (FAIT MAISON)
*1/2/8	Quenelles de volaille aux champignons (FAIT MAISON)
	Riz
*2	Chanteneige
	Fruit au sirops

VENDREDI

*2/14	Potage (bio) (FAIT MAISON)
*2/8	Sauté de veau au pesto (FAIT MAISON)
	Printanière de légumes
*2	Edam
*1/2	Ile flottante

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

Delle C.C.A.S.

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 9 AU 11 NOVEMBRE 2026

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

Présence possible d'allergènes :

1 - L'oeuf
2 - Le lait
3 - Le poisson
4 - Les crustacés
5 - Les mollusques
6 - Les arachides
7 - La moutarde
8 - Le gluten
9 - Le céleri
10 - Les fruits à coques
11 - Le Lupin
12 - Le sésame
13 - Le Soja
14 - Les sulfites

PA = PERSONNES ÂGÉES
PL = PLATEAUX

LUNDI

*2/14	Potage (FAIT MAISON)
*8	Saucisse fumée
	Lentilles
*2	Yaourt sucré
	Fruit de saison (Circuit Court)

MARDI

*1/7/14	Salade de pommes de terre (FAIT MAISON)
*1/3/8	Pavé de merlu sauce citron (FAIT MAISON) (PÊCHE DURABLE MSC)
	Brocolis
*2	Chaussé au moine
	Fruit au sirop

MERCREDI

FÉRIÉ

Armistice

JEUDI

*7/14	Potage (FAIT MAISON) (bio)
*2/8	Filet de poulet sauce curry (FAIT MAISON)
*2	Flageolets à la crème
*2	Samos
*2	Panna cotta coulis fruits rouges (pa+pl) Liégeois chocolat (scolaires)

VENDREDI

*7/14	Salade de concombres (FAIT MAISON)
*8	Boulettes de bœuf sauce tomate (FAIT MAISON)
*1	Pâtes
*2	Edam
*2	Crème vanille

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

Delle C.C.A.S.

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 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 (FAIT MAISON)
*8	Paupiette de veau façon marengo (FAIT MAISON)
*1/8	Pâtes
*2	Cantal
*2	Crème chocolat

MARDI

*1/2/8	Feuilleté aux champignons
*2/8/14	Filet de poulet beurre blanc aux herbes (FAIT MAISON)
	Haricots verts
*2	Yaourt à boire
*2	Fromage blanc coulis de framboises (FAIT MAISON)

MERCREDI

*3/7/9/14	Salade composée au thon (FAIT MAISON)
*8/14	Echine de porc fumée (FAIT MAISON)
	Printanière de légumes
*2	Bleu
	Salade de fruits (FAIT MAISON)

JEUDI

*2/9/14	Potage (FAIT MAISON) (bio)
*8/14	Saute de canard à l'échalote (FAIT MAISON)
	Carottes persillées
*2	Milanette
*1/2/8	Pâtisserie (FAIT MAISON)

VENDREDI

*1/7/9/14	Macédoine de légumes (FAIT MAISON)
*2/3/4/8	Dos de colin sauce bisque (FAIT MAISON) (PÊCHE DURABLE MSC)
	Pommes vapeur à l'ail
*2	Yaourt vanille bio (bio)
	Fruit de saison (Circuit Court)

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

Delle C.C.A.S.

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 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 choux rouge (FAIT MAISON)
*8	Saucisse de Strasbourg sauce béarnaise (Circuit Court)
	Frites (pa + scolaires)
	Pommes rissolées (crèche+ pl)
*2	Délice de camembert
*1/2/8	Ile flottante (FAIT MAISON)

MARDI

*2/17	Potage (FAIT MAISON) (bio)
*2/8	Émincé de dinde au curry (FAIT MAISON)
*2	Epinards à la crème
*2	Chaussé au moine
*1/2/8	Pâtisserie (FAIT MAISON)

MERCREDI

*1/2/8	Quiche lorraine (FAIT MAISON)
*1/2/8	Pané de colin d'Alaska (PÊCHE DURABLE MSC)
	Duo carottes et pommes de terre
*2	Munster
	Pommes au four (pa+pl) (FAIT MAISON)
	Compote de pommes (scolaires)

JEUDI

*2/14	Velouté de potiron (FAIT MAISON)
*2/8	Spaghettis
*1/8	Sauce bolognaise (FAIT MAISON)
*2	Yaourt à boire
	Fruit de saison

VENDREDI

*1/2/7/8/14	Salade paysanne (FAIT MAISON)
*2/8	Sauté de lapin aux petits légumes et coriandre (FAIT MAISON)
*1/8	Riz
*2	Samos
*1/2	Flan nappé caramel (FAIT MAISON)

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