

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 2 AU 7 OCTOBRE 2023

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 |



LUNDI

- *2/14 Potage 
- *8 Saucisse de Toulouse à la provençale 
- Choux romanesco
- *2 Camambert
- Ananas au sirop

MARDI

- *7/14 Salade d'endives aux pommes  
- *2/3/8 Filet de colin sauce beurre blanc 
- pommes vapeur
- *2 Kiri
- *1/2/8 Pâtisserie 



MERCREDI

- *1/2/8 Quiche lorraine 
- *8 Goulash de boeuf 
- Haricots plats
- *2 Munster
- *2/8 Gâteau de semoule

JEUDI

- *2/14 Potage 
- Chili con carne 
- Riz 
- *2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

VENDREDI

- *7/14 Salade de lentilles 
- *2/8 Filet de poulet rôti sauce crème 
- Carottes persillées
- *2 Emmental
- *2 Crème vanille

SAMEDI

- *1/2/8 Fromage de tête
- *2/8 Rôti de porc à la moutarde 
- *1/8 Pâtes
- *2 Fromage
- *1/2/8 Tartelette fine aux pommes

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 9 AU 13 OCTOBRE 2023

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 |



LUNDI

- *1/7/9/14 Salade de céleri 
- *8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- *2 Gouda
- Fruits au sirop

MARDI

- *1/7/14 Potage 
- *2/8 Filet de poulet à la crème 
- Riz
- *2 Emmental
- *2 Crème chocolat 



MERCREDI

- *1/7/14 Charcuterie
- *2/8 Blanquette de veau 
- Haricots verts
- *2 St Paulin
- Fruit de saison 


JEUDI

- *1/2/8 Pizza royal
- *2/3/8 Filet de colin sauce citron 
- Ratatouille
- *2 Edam
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *1/2/8 Potage 
- *8 Boulette de boeuf 
- *2/14 Purée
- *2 Tartare
- *2 Gâteau de semoule

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de campagne
- *2/8 Rôti de dinde 
- Rostis
- *2 Fromage
- *1/2/8 Gâteau basque

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC




SEMAINE DU 16 AU 21 OCTOBRE 2023

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 |


LUNDI

- *2/14 Potage 
- *8 Boudins aux pommes (PA+PL) 
Chaussons bolognaise (Scolaire)
- *2/14 Purée
- *2 Camembert
- Fruit de saison 

MARDI




- Charcuterie
- *8 Sauté de veau marengo 
- Petits pois carottes
- *2 St Paulin
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI




- *1/2/8 Croque monsieur
- *1/8 Cannellonis à la bolognaise 
- *8 Salade verte
- *2 Brin d'affinois
- *2 Café liégeois

JEUDI


Repas halloween

- *2/14 Soupe six trouilles  
- *1/3/8 Doigts de sorcières panés sauce sang
- Frites du diable
- *2 Boule rouge maléfique
- *2 Crème de beauté à l'hémoglobine 

VENDREDI

- *7/14 Salade de carottes à l'emmental 
- *8 Emincé de bœuf au paprika  
- Choux Romanesco
- *2 Mimolette
- *2 Crème caramel

SAMEDI

- *1/2/8 Tarte chèvre tomates
- *2/8 Rôti de porc à la moutarde 
- *2/8 Pâtes
- *2 Fromage
- Ananas au sirop

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 23 AU 28 OCTOBRE 2023

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 |

LUNDI

- *2/8 Tarte flambée
- *2/8 Filet de poulet à la crème 
- *2 Petits pois persillés
- *2 Edam
- Fruit de saison 



MARDI

- Potage 
- *1/7/14 Boeuf braisé  
- Pommes noisettes
- *2 Tartare ail et fines herbes
- *2 Pana cotta au coulis de fruits exotiques 



MERCREDI

- *2/8 Charcuterie
- Civet de cerf 
- Pâtes
- *2 Mimolette
- *2 Crème caramel 


JEUDI

- *2/7/14 Salade de carottes à l'emmental 
- *8 Filet de lieu sauce estragon 
- Riz
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie

VENDREDI

- *7/14 Potage 
- *8 Saucisses paysannes 
- Flageolets à la crème
- *2 Emmental
- Ananas au sirop

SAMEDI

- *1/2/8 Tarte chèvre tomates
- *2/8 Rôti dinde jus corsé 
- Pommes persillées
- *2 Fromage
- Café liégeois