

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 6 AU 11 NOVEMBRE 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

- *1/2/8 Salade Mexicaine
- *8 Saucisse fumée 
- Carotte vichy
- *2 ST Paulin
- Fruit de saison 

MARDI

- *2/14 Potage
- *8 Saute de boeuf au paprika 
- Riz 
- *2 ST Albray
- Fruit au sirops




MERCREDI

- *1/2/8 Friand fromage
- *2/8 Escalope de poulet à la crème 
- Choux fleur
- *2 Tome noire 
- *1/2/8 Pâtisserie


JEUDI

- *2/14 Potage  
- *2/8 Emince de veau aux champignons 
- Pâtes
- *2 Mimolette
- *2 Gateau semoule 

VENDREDI

- Salade de tomates 
- *2/3/8 Filet de colin à l'estragon  
- Choux romanesco
- *2 Kiri
- *2 Crème chocolat

SAMEDI

- *1/7/14 Charcuterie
- *8/14 Cuisse de lapin jus corsé 
- Haricots verts
- *2 Fromage
- *1/2/8 Tropezienne

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 13 AU 18 NOVEMBRE 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  
- *2/8 Paupiette de veau aux champignons
- Riz
- *2 Emmental
- Fruit au sirop

MARDI

- *1/2/8 Tarte au fromage 
- *2/3/8 Pavé de merlu à l'estragon 
- Pommes vapeur
- *2 Samos
- *1/2/8 Île flottante 

MERCREDI

- *1/7/14 Macédoine de légumes
- Choucroute garnie 
- *2 Munster
- *2 Mousse au chocolat

JEUDI

- *2/14 Potage 
- *8 Cuisse de poulet rôti 
- *2/8 Gratin de chou fleur  
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Salade de radis noir  
- *1/8 Spaghettis
- *8 Sauce bolognaise  
- *2 ST Paulin
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/3/8 Terrine de poisson
- *2/8 Rôti de porc à la dijonnaise 
- Rostis
- *2 Fromage
- *1/2/8 Bavaois à l'abricot

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 20 AU 25 NOVEMBRE 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  
- *2/8 Saucisse de Toulouse
- Pâtes
- *2 Brie
- Fruit au sirop





MARDI

- *1/7/14 Salade de pommes de terre 
- *2/3/8 Filet de colin à l'aneth 
- Salsifis
- *2 St Paulin
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *2/14 Potage  
- *2/8 Escalope de dinde aux champignons 
- Riz
- *2 Tartare
- *2 Crème de pistache

JEUDI


- *2/14 Taboulé 
- *8 Sauté de veau aux petits légumes 
- *2/8 Gratin de courgettes  
- *2 Camembert
- *1/2 Fruit de saison

VENDREDI

Menu spécial "Rouge"

- *7/14 Salade de choux rouge 
- *1/8 Rôti de boeuf aux poivrons rouges  
- *8 Tomates provençales 
- *2 St Paulin
- Fromage blanc aux fruits rouges 

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de légumes
- *8 Echine de porc 
- Carottes persillées
- *2 Fromage
- *1/2/8 Gâteau chocolat

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 27 NOV. AU 1ER DÉC. 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

- Charcuterie 
- *2/8 Filet de poulet forestier
- Carottes persillées
- *2 St Paulin
- *2 Crème vanille (pa+pl)
- Yaourt vanille bio (scolaires) 

MARDI

- *2/14 Potage 
- *8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- *2 Camembert
- *2 Gâteau de semoule (pa+pl)
Liégeois chocolat 



MERCREDI

- *7/14 Tomates mozzarella 
- *8 Rôti de porc au thym 
- Duo de légumes
- *2 Munster
- Compote de pommes 

JEUDI

- *2/14 Potage
- *1/8 Macaronis
- *2/8 Sauce carbonara 
- *2 Yaourt à boire
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *1/2/8 Quiche lorraine 
- *2/8 Filet de lieu
à l'estragon 
- Pommes vapeur
- *2 Tomme noire
- Fruit de saison

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de légumes
- *8 Poitrine de veau farcie 
- Pâtes
- *2 Fromage
- *1/2/8 Tartelette fine
aux pommes