

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 29 JANV. AU 02 FÉV. 2024

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

- \*7/14 Salade mexicaine
- \*8 Saucisse de Toulouse
- Carottes vichy
- \*2 Emmental
- \*2/8 Crème chocolat

### MARDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/3/8 Filet de colin l'estragon 
- Chou-fleur
- \*2 St Nectaire
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*2/7 Salade de concombre à la feta 
- \*8 Boulettes de boeuf 
- Pommes vapeur
- \*2 Samos
- Fruits au sirop

### JEUDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*2/8 Sauté de veau aux légumes 
- Riz
- \*2 Gouda
- \*2 Gâteau de semoule 

### VENDREDI

- \*1/2/8 Tarte chèvre tomate (scolaire)
- Tarte fromage (pa+pl) 
- \*2/8 Filet de poulet aux champignons  
- Haricots beurre
- \*2 Brie
- Fruit de saison

### SAMEDI

- \*1/7/14 Charcuterie
- \*8 Echine de porc fumé
- Duo de légumes
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Mille feuilles

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 5 AU 10 FÉVRIER 2024

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

- \*7/14 Salade de betteraves
- \*2/8 Paupiette de veau aux champignons
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Camembert
- \*2 Crème caramel (pa+pl)  
Yaourt vanille bio (scolaires)

### MARDI

- \*1/2/8 Quiche lorraine 
- \*2/8 Filet de lieu au safran 
- Chou romanesco
- \*2 Rondelé ail & fines herbes
- Pomme au four (pa+pl)  
Compote de pommes (scolaires) 

### MERCREDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/8 Palette à la diable 
- Petits pois carottes
- Gouda
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### JEUDI

#### Repas Nouvel an Chinois

- \*7/12/13/14 Salade de choux chinois, pousses de soja et sésame 
- \*8/13 Emincé de poulet sauce aigre-douce 
- \*13 Riz cantonnais 
- \*2 Emmental
- \*2 Pot de crème framboises litchis 

### VENDREDI

- \*7/9/14 Potage  
- \*8 Goulash de boeuf  
- \*2/8/14 Frites (pa+scolaires)  
Pommes rissolées (pl+crèche) 
- \*2 Yaourt à boire
- \*1/2/8 Fruit de saison

### SAMEDI

- Charcuterie
- Tortellinis à la ricotta 
- Sauce grogonzola
- Fromage
- Bavarois abricot

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 12 AU 17 FÉVRIER 2024

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

- \*2/9/14 Potage 
- \*8 Saucisse fumée 
- Lentilles
- \*2 Samos
- Fruits au sirop

### MARDI

- \*1/7/8 Salade de pâtes 
- \*2/3/8 Dos de colin sauce beurre blanc  
- Haricots beurre
- \*2 Tartare
- \*1/2/8 Beignets de carnaval 

### MERCREDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*8 Paleron de boeuf braisé 
- Pommes vapeur 
- \*2 Gouda
- \*2/8 Gateau semoule

### JEUDI

- \*7/14 Salade de carottes 
- \*8 Filet de poulet tandori 
- Riz
- \*2 St Paulin
- \*2 Crème vanille 

### VENDREDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*8 Sauté de veau au paprika 
- \*2 Gratin de chou-fleur 
- \*2 Mimolette
- \*2 Fruit de saison

### SAMEDI

- \*7/14 Salade de museau
- \*8 Rôti de porc
- \*8 Ebly
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Tartelette fine aux pommes

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 19 AU 24 FÉVRIER 2024

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

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/8 Filet de poulet sauce fromagère
- \*1/8 Pâtes
- \*2 St Paulin
- Panna Cotta coulis exotique (pa+pl)
- \*2 Flan caramel (scolaires)

### MARDI

- \*7/14 Salade de radis noirs
- \*2/8 Rôti de porc à la moutarde 
- Haricots beurre
- \*2 Tartare
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*7/14 Salade de petits pois à la menthe 
- \*8 Sauté de boeuf aux poivrons  
- Pommes persillées
- \*2 Cantal
- \*2 Crème citron

### JEUDI

- \*7/14 Salade de riz 
- \*1/3/8 Filet de poisson meunière
- Chou-fleur
- \*2 Gouda
- Fruits au sirop

### VENDREDI

- \*7/14 Potage 
- \*2/8 Emincé de veau aux légumes 
- \*2/14 Purée
- \*2 Chanteneige
- Fruit de saison

### SAMEDI

- \*1/2/8 Terrine de légumes
- \*8 Cuisse de poulet rôti
- Carottes vichy 
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 26 FÉV. AU 2 MARS 2024

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

- \*8
- Friand au fromage 
  - Boudin aux pommes (pa+pl) 
  - Cordon bleu (francas)
  - Purée
  - Rondelé aux noix
  - \*2
  - Fruit de saison
- \*2/3/8

### MARDI

- Charcuterie
  - Pavé de saumon 
  - à l'estragon
  - Riz
  - Camembert
  - Crème chocolat
- \*2/8/14
- \*2
- \*2

### MERCREDI

- Potage 
- Filet de poulet au paprika 
- Chou-fleur
- Emmental
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 

### JEUDI

- \*2
  - Radis beurre 
  - \*1/2/8
  - Spaghettis
  - \*7/14
  - Sauce bolognaise 
  - \*2
  - Gouda 
  - \*1/2/8
  - Pâtisserie
- \*2/9/14

### VENDREDI

- Potage
  - Côte de porc jus aux herbes 
  - Rostis
  - Brie
  - Compote pommes bananes
- \*8
- \*2/8
- \*2
- \*2

### SAMEDI

- Jambon blanc
- Steak haché sauce champignons
- Petits pois carottes
- Fromage
- Café liégeois