

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 06 AU 07 MAI 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

- \*1/2/8 Friand au fromage
- \*8 Escalope viennoise
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Edam
- \*2 Crème chocolat

### MARDI

- \*3/7/14 Salade composée au surimi 
- \*2/8 Sauté de porc à la moutarde 
- Duo de légumes
- \*2 Camembert
- \*2 Glace (pa+scolaires)  
Fruits au sirop (pl)

### MERCREDI

FÉRIÉ  
Armistice 1945

### JEUDI

FÉRIÉ  
Ascension

### VENDREDI

FERMETURE  
Pont Ascencion

### SAMEDI

FERMETURE  
Pont Ascencion

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



## SEMAINE DU 13 AU 18 MAI 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

- \*1/7/14 Salade de céleri
- \*2/8 Filet de poulet au paprika 
- Pommes rostis
- \*2 Camembert
- \*2 Fromage blanc au coulis exotique 





### MARDI

- \*7/14 Salade paysanne 
- \*2/8 Roti de porc à la dijonnaise 
- Brocolis
- \*2 Mimolette
- \*1/2/8 Pâtisserie 




### MERCREDI

- \*1/7/14 Macédoine de légumes
- \*8 Émincé de bœuf stroganoff  
- Riz
- \*2 Bleu
- Fruit au sirop


### JEUDI

- \*1/7/14 Salade piémontaise 
- \*2/3/8 Filet de poisson meunière 
- Haricots beurre 
- \*2 Cancoillotte
- \*2 Crème caramel (pl)   
Glace(pa+scolaire)

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de radis noir 
- \*2/7/8 Blanquette de veau à l'ancienne 
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

### SAMEDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*2/8 Cuisse de canette 
- Petits pois
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 20 AU 25 MAI 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

FÉRIÉ

Lundi de Pentecôte




### MARDI

- \*7/14 Salade mexicaine 
- \*8 Saucisse de Toulouse
- Choux Bruxelles
- \*2 St nectaire
- Fruit de saison




### MERCREDI

- \*1/2/8 Pizza royale
- \*2/8 Filet de poulet sauce crème 
- Salsifis
- \*2 Tartare
- \*2 Fromage blanc coulis exotique 


### JEUDI

- \*7/14 Salade haricots verts 
- \*8 Sauté de bœuf au thym 
- \*2/14 Purée
- \*2 Yaourt vanille
- \*2 Crème vanille (pl) 
- Glacé(pa+scolaire)

### VENDREDI

- \*7/14 Salade de carottes 
- \*2/3/8 Filet de lieu au safran 
- Choux romanesco
- \*2 Samos
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### SAMEDI

- \*1/2/8 Terrine de légumes
- \*2/8 Steak haché sauce champignons 
- \*8 Ebly
- \*2 Fromage
- \*2 Liégeois au café

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC




## SEMAINE DU 27 MAI AU 1er JUIN 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 
- \*8 Saucisses fumée 
- \*1/8 Lentilles
- \*2 Mimolette
- Fruit de saison 

### MARDI





- \*7/14 Salade de concombres  
- \*2/3/8 Dos de colin au safran 
- Pommes vapeur
- \*2 Camembert
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI


- \*1/2/8 Croque monsieur
- \*2/8 Émincé de veau au curry 
- Choux fleur
- \*2 Gouda
- Fruit au sirop

### JEUDI


Thème : le vote des enfants

- \*2/7/14 Salade de carottes à l'emmental 
- \*8 Bœuf bourguignon  
- Frites (pa + scolaires)
- Potatoes (pl + crèche) 
- \*2 Kiri
- \*2 Glace (pa+scolaires)
- Gâteau de semoule (pl)

### VENDREDI

- \*1/2/8 Charcuterie
- \*8 Cuisse de poulet rôti 
- Haricots verts
- \*2 St nectaire
- \*2 Crème caramel

### SAMEDI

- \*1/2/3/8 Terrine de poisson
- \*8 Poitrine de veau farcie 
- Riz
- Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie