

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 03 AU 08 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

- *7/13/14 Salade aux pousses de soja 
- *8 Saucisse de Toulouse
- *2/14 Purée
- *2 Gouda
- Fruit au sirops




MARDI

- *7/8/14 Taboulé 
- *2/3/8 Filet de colin à l'aneth 
- Haricots verts 
- *2 St paulin
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *7/14 Salade de tomates 
- *8 Emince de veau au poivron 
- Riz
- *2 Edam
- *2 Crème vanille

JEUDI

- *1/7/14 Salade de pommes de terre 
- *2/8 Filet de poulet au curry 
- *2 Gratin chou-fleur 
- *2 Yaourt aromatisé
- Fruit de saison

VENDREDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *8 Saute de bœuf à l'échalote 
- Ebly
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+scolaires) 
- Crème café (pl) 

SAMEDI

- *1/2/8 Fromage de tête
- *2/8 Rôti de porc 
- Rösti
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 10 AU 15 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

- *1/2/8 Friand au fromage
- *2/8 Chou farci sauce crème
- Haricots plats
- *2 Yaourt sucré
- Fruit de saison 





MARDI

- *7/14 Salade d'endives aux pommes  
- *2/8 Rôti de veau au thym 
- Riz
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+ scolaire)
Crème pistache (pl) 



MERCREDI

- *3/7/14 Salade composée au thon 
- *8 Sauté de porc aux olives 
- Duo carottes
pommes de terre
- *2 Mimolette
- Salade de fruits


JEUDI

- *7/14 Salade printanière 
- *1/2/8 Lasagnes de bœuf 
- *7/14 Salade verte 
- *2 Samos
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- Melon 
- *2/3/8 Pavé de merlu
sauce beurre blanc 
- Pommes vapeur
- *2 Emmental
- *2 Crème vanille (pa+pl)
Yaourt vanille bio
(scolaires)

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *8 Saucisse paysanne 
- Poêlée meridionale
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 17 AU 22 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 céleri
- *8 Cuisse de poulet 
- *8 Pommes noisettes
- *2 Samos
- *2 Glace (pa+scolaire)
Crème pistache (pl)




MARDI

- *1/7/14 Salade paysanne 
- *8 Roti de porc jus corsé 
- Courgettes 
- *2 Emmental
- *1/2/8 Pâtisserie 



MERCREDI

- *7/14 Salade de betteraves
- *8 Boulette de bœuf
à la tomate 
- *1/8 Pâtes
- *2 Tartare
- *2 Fromage blanc
coulis fruits rouges 

JEUDI

- *7/14 Salade de lentilles 
- *2/3/8 Dos de colin au citron 
- Choux bruxelle
- *2 Yaourt à boire
- Compote de pomme 

VENDREDI

- *2 Radis beurre
- *2/8 Sauté veau
aux petits de légumes 
- Riz
- *2 Camembert
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *2/8 Roti de dinde 
- Carotte vichy
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 24 AU 29 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 choux rouges 
- *8 Boudin aux pommes (pa+pl)
cordon bleu (scolaires)
- *2/14 Purée
- *2 Edam
- *2 Mousse au chocolat





MARDI

- *1/7/14 Macédoine de légumes 
- *2/8 Sauté de porc au pesto 
- Choux de bruxelles
- *2 Tomme noire
- *2 Glace(pl+scolaires)
Crème citron(pl)




MERCREDI

- *7/14 Salade de concombre 
- *2/8 Escalope de dinde 
à la crème
- Carottes vichy
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie 


JEUDI

- *7/14 Salade de chou
chinois à la mimolette 
- *1/8 Spaghettis
- *8 Sauce bolognaise  
- *2 Yaourt a boire
- Fruits au sirop 

VENDREDI

- *1/2/8 Quiche lorraine 
- *2/3/8 Filet de lieu
à l'estragon 
- Riz
- *2 Petit louis
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/3/8 Terrine de poisson
- *1/7/8 Tête de veau sauce
gribiche
- Pommes vapeur 
- Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie