

Menus

JUILLET

Restaurant du
FOYER
LOUIS CLERC

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 08 AU 13 JUILLET 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

- *2/14 Salade de carottes 
- *8 Saucisse de toulouse
- *2/8 Purée
- *2 Edam
- Fruit de saison

MARDI

- *1/2/8 Melon 
- *2/3/8 Filet de poulet à la crème 
- Pâtes
- *2 Gouda
- *2 Fromage blanc brunoise de fruits 

MERCREDI

- *2/14 Tarte fromage 
- *8 Dos de colin à la ciboulette
- *8 Brocolis
- *2 Samos
- *1/2/8 Glace Crème café (pl) 

JEUDI

- *1/7/14 Salade de pommes de terre 
- *2/8 Paupiette de veau 
- Gratin de salsifis
- *2 Camembert
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Charcuterie 
- *8 Sauté de bœuf aux poivrons  
- Spaghettis
- *2 Yaourt vanille 
- Fruit au sirop 

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de légumes
- *2/8 Rôti de dinde 
- Rosti
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 15 AU 20 JUILLET 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

- *2/8 Croque monsieur
- *2/8 Filet de poulet à la creme 
- Haricots plats
- *2 Yaourt à boire
- Fruit de saison 

MARDI

- *7/14 Salade de choux chinois 
- *8 Sauté de veau marengo 
- Riz
- *2 St paulin
- *2 Glace (pa+scolaire)
Crème chocolat (pl)

MERCREDI

- *3/7/14 Salade thaï au thon 
- Emincé de porc à la moutarde (pa+pl) 
- *2 Nems aux poulet (scolaire)
- Carotte vichy saveur d'asie
- *2 St moret
- Litchi au sirops

JEUDI

- *2 Radis beurre
- *8 Rôti de bœuf  
- Petit-pois carottes
- *2 Brie
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Macédoine de légumes 
- *2/3/8 Dos de merlu à l'estragon 
- Pommes persillées
- *2 Samos
- Panna cotta fruits rouges
(pa+pl)
- *2 Crème pistache (scolaire)

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *8 Cuisse de poulet 
- *1/8 Pâtes
- *2 Fromage
- *2 Liégeois café

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 22 AU 27 JUILLET 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

- *2/14 Salade de betteraves
- *8 Escalope viennoise
Pommes duchesses
- *2 St paulin
- *2 Crème chocolat

MARDI

- *7/14 Salade de concombre 
- *2/7/8 Rôti de porc à la moutarde 
Carottes vichy
- *2 Cancoillotte
- *1/2/8 Pâtisserie 

MERCREDI

- *7/9/14 Salade de celeri
- *8 Boulette de bœuf
à la tomate 
- Riz
- *2 Munster
- *1/2 Glace
Gâteau de semoule (pl)

JEUDI

- *7/14 Salade de pâtes 
- *3/8 Poisson à la
provençales
Courgettes
- *2 Mimolette
- Fruit au sirops

VENDREDI

- *7/14 Salade paysanne 
- *8 Saute de veau julienne
de légumes 

- Ebly
- *2 Yaourt boire  

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *8 Cuisse de poulet 
- Pommes vapeurs
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie