

Menus
OCTOBRE

Restaurant du
FOYER
LOUIS CLERC

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 7 AU 12 OCTOBRE 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 Potage 
- *8 Boudin aux pommes (pa+pl)
chausson bolognaise (scolaire) 
- *2/8 Purée
- *2 Brie
- Fruit au sirops




MARDI

- *7/14 Salade de pommes de terre 
- *2/3/8 Dos de colin à l'aneth 
- Carottes vichy
- *2 Tartare
- *1/2/8 Pâtisserie 



MERCREDI

- Taboulé 
- *8 Sauté de veau marengo
- *2 Gratin de chou-fleur 
- *2 Bleu
- *2 Fromage blanc coulis exotique 

JEUDI

- *1/7/14 Potage 
- *2/8 Filet de poulet
crème de poivrons 
- Riz
- *2 Yaourt à boire
- *2 Crème pistache 

VENDREDI

- *7/14 Charcuterie
- *8 Sauté de bœuf au curry  
- Printanière de légumes
- *2 Camembert
- Fruit de saison

SAMEDI

- *1/2/3 Terrine de poisson
- *2/8 Steak haché aux champignons 
- Haricots beurrés
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 14 AU 19 OCTOBRE 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 Velouté Dubarry 
- *8 Saucisse de toulouse sauce herbes de provences 
- *2/14 Pommes de terre au pesto
- *2 Camembert
- Fruit de saison



MARDI

- Saucisson à l'ail
- *2/8 Blanquette de veau à la moutarde a l'ancienne 
- Petits pois carottes au Tandori
- *2 St paulin
- *1/2/8 Pâtisserie 




MERCREDI

- *1/2/8 Croque monsieur
- *1/8 Spaghettis
- *8 Sauce bolognaise 
- *2 Brin d'affinois
- *2 Compote de pomme

JEUDI HALLOWEEN

- *2/14 Soupe des six trouilles 
- *1/3/8/14 Doigts de sorcières panés sauce sang
- Frites du diable
- *2 Boule rouge maléfique
- *2 Crème de beauté à l'hémoglobine 

VENDREDI

- *7/14 Salade de carottes basilic et emmental 
- *2/8 Sauté de dinde curry coco  
- Choux romanesco au curcuma
- *2 Mimolette
- *2 Ananas au sirop à la vanille

SAMEDI

- *1/2/8 Tarte chèvre tomates
- *2/8 Rôti de porc 
- *2/8 Pâtes
- *2 Fromage
- Café liégeois

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 21 AU 26 OCTOBRE 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 
- *8 Escalope viennoise
- Haricots beurrés
- *2 Emmental
- Fruit de saison 

MARDI

- *2/14 Potage 
- *2/8 Paupiette de veau à la crème 
- *8 Riz
- *2 Samos
- *1/2 Ile flottante

MERCREDI

- *2/14 Salade composée au thon
- *2/7/8 Emince de porc à la moutarde 
- *8 Ebbly au légumes 
- *2 Cancoillotte
- Fruit au sirops


JEUDI

- *2/14 Potage 
- *8 Sauté de bœuf aux poivrons  
- Carottes Vichy
- *2 Edam
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Macédoine de légumes 
- *8 Tagliatelles 
- *2/3/4/5/8 Sauce fruits de mer
- *2 Yaourt vanille 
- *2 Fromage blanc coulis exotique

SAMEDI

- Jambon blanc
- *2/8 Filet de poulet sauce fromagère 
- Brocolis
- Fromage
- Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 28 AU 31 OCTOBRE 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 Potage 
- *8 Saucisse paysanne 
- *1/8 Pâtes
- *2 Camembert
- Fruit de saison 



MARDI

- Charcuterie
- *8 Émincé de bœuf au curry 

- Chou fleur
- *2 Emmental
- *2 Compote de pommes

MERCREDI

- *2/14 Potage 
- *2/5/8/14 Cassolettes de moules 
- Frites (salle)
- Pommes rissolées (pl)
- *2 Cancoillote
- *1/2/8 Crème citron

JEUDI

- *1/3/7/14 Salade niçoise 
- *8 Cuisse de poulet rôti 
- Haricots plats
- *2 St Nectaire
- *2 Mousse chocolat blanc

VENDREDI

RESTAURANT FERMÉ
TOUSSAINT

SAMEDI

RESTAURANT FERMÉ
TOUSSAINT