

Menus

SEPTEMBRE

Restaurant du
FOYER
LOUIS CLERC

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC




SEMAINE DU 2 AU 9 SEPTEMBRE 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 Saucisse de toulouse 
- *1/8 Pates
- *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 Quiche lorraine
- *8 Bœuf bourguignon  
- Choux fleur
- *2 Gouda
- Fruit au sirop


JEUDI Repas Italie

- *1/14 Tomate mozzarella 
- *1/8 Spaghettis
- *2/8 Sauce carbonara 
- *2 Tartare
- *2 Glace (pa+sco)
Gâteau de semoule (pl) 

VENDREDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *2/8 Escalopes de dinde à la crème 
- Haricots verts
- *2 St nectaire
- *2 Crème pistache

SAMEDI

- *1/2/3/8 Terrine de st jaques
- *7/8 Rôti de porc à la moutarde 
- Riz
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 9 AU 14 SEPTEMBRE 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 au curry 
- Poêlé méridionale
- *2 Yaourt vanille bio 
- Fruit de saison

MARDI

- *7/14 Salade de carotte 
- *8 Sauté de bœuf aux poivrons  
- Choux Romanesco
- *2 Edam 
- *1/2/8 Pâtisserie

MERCREDI

- *3/7/14 Salade composée au surimi 
- *2/8 Rôti de porc à la crème  
- Riz aux légumes 
- *2 Tartare
- Fruit au sirops

JEUDI

- *7/14 Salade de choux chinois 
- *2/8 Paupiette de veau à la moutarde 
- *1/8 Pâtes
- *2 St Paulin
- *2 Glace (pa+sco)
Gâteau de semoule (pl)

VENDREDI

- *7/14 Salade de haricots beurres
- *2/3/8 Filet de lieu à l'estragon 
- Pommes vapeurs
- *2 Emmental
- *2 Crème chocolat 

SAMEDI

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

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC



SEMAINE DU 16 AU 21 SEPTEMBRE 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 blanc 
- *8 Échine de porc fumée 
- Lentilles
- *2 Camembert
- *2 Glace (pa+sco)
Crème vanille (pl)


MARDI

- Melon
- *2/8 Filet de poulet au pesto 
- *1/8 Pâtes
- *2 Emmental
- *1/2/8 Ile flottante 




MERCREDI

- *1/2/14 Salade piémontaise 
- *2/3/8 Pavé de merlu au
beurre blanc
- Brocolis 
- *2 Yaourt sucré
- Salade de fruits 


JEUDI

- *1/7/14 Macédoine de légumes 
- Chili con carne  
- Riz
- *2 Tomme noire
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *1/7/14 Celeri rémoulade 
- *2/8 Paupiette de veau
aux champignons 
- Pommes boulangères
- *2 Mimolette
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *1/2/8 Tortellinis a la ricotta
- *2/8 Sauce gorgonzolla 
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 23 AU 28 SEPTEMBRE 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 paysanne
- Carotte vichy
- *2 Gouda
- *2 Crème vanille

MARDI

- *7/14 Salade de concombre  à la feta
- *8 Saute de veau  Riz
- *2 Samos
- *1/2/8 Pâtisserie 


MERCREDI

- *1/2/8 Friand au fromage
- *2/8 Filet de poulet  au curry
- Petit pois carottes
- *2 Yaourt sucré
- Fruit au sirop


JEUDI

- *7/14 Salade de betteraves
- *8 Rôti de bœuf au thym  
- *1/8 Pates
- *2 Tartare
- Fruit de saison  

VENDREDI

- *2 Radis beurre
- *2/3/8 Dos de merlu 
- Choux Romanesco
- *2 Bleu
- *1/2 Mousse chocolat

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de poisson
- *8 Cuisse de pintade 
- Pommes vapeur
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 29 SEPT. AU 5 OCT. 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 Pizza royale
- *2/3/8 Paupiette de poisson
Haricots plats
- *2 St Moret
- *2 Mousse au chocolat 

MARDI

- *7/14 Salade coleslaw 
- *2/8 Blanquette de veau
à l'ancienne 
- Riz
- *2 St Nectaire AOP
- Compote de pommes  




MERCREDI

- *7/14 Salade au cœur
de palmier 
- Choucroute
garnie 
- *2 Munster AOP
- *1/2/8 Pâtisserie 


JEUDI

- *2/9/14 Potage 
- *8 Cuisse de poulet rôtie 
- *2 Flageolet à la crème 
- *2 Edam
- *1/2/8 Gâteau de semoule

VENDREDI

- *2/7/14 Salade de carottes
à la mimolette 
- *8 Émincé de bœuf
au paprika  
- Pâtes
- *2 Yaourt aromatisé
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/8 Têrinne de légumes
- *2/8 Rôti de porc
à la moutarde 
- Duo de légumes
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie