



Menus
NOVEMBRE

Restaurant du
FOYER
LOUIS CLERC

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 4 AU 10 NOVEMBRE 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 fumée
- Lentilles
- *2 Mimolette
- Fruit de saison




MARDI

- *1/2/8 Friand au fromage
- *2/3/8 Filet de merlu sauce citron 
- Mélange légumes verts
- *2 Chanteneige
- *1/2/8 Pâtisserie 





MERCREDI

- *2/14 Potage  
- *2/8 Blanquette de veau à l'ancienne 
- Riz
- *2 Gouda
- Fruit au sirops


JEUDI

- *7/14 Salade de pommes de terre 
- *2/8 Filet de poulet sauce fromagère 
- *2 Gratin courgettes 
- *2 Samos
- *2 Panna cotta coulis fruits rouges (pa+pl) liégeois chocolat (scolaires)

VENDREDI

- *7/14 Salade de concombre à la feta 
- *8 Boulette de bœuf à la tomate  
- *1 Spaghettis
- *2 Yaourt sucré
- *2 Crème vanille 

SAMEDI

- *1/2/8 Terrine de légumes
- *2/8 Rôti de dinde au curry 
- Ebly
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

SEMAINE DU 11 AU 16 NOVEMBRE 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
RESTAURANT
FERMÉ




MARDI

- *2/14 Potage  
- *2/3/4/8 Filet de lieu À la bisque de homard 
- Riz
- *2 Camembert
- Fruits au sirop

MERCREDI

- *7/14 Salade de choux rouge 
- *2/8 Sauté de dinde crème de pesto 
- *1/8 Pâtes
- *2 Emmental
- *2 Mousse au chocolat

JEUDI REPAS THÈME LA SAVOIE

- *7/14 Salade savoyarde 
- *2 Tartiflette au reblochon AOP 
- Salade verte
- *2 Tomme noire
- *1/2/8 Génoise roulé a la myrtilles 

VENDREDI

- *2/14 Potage 
- *8 Émincé de bœuf au curry  
- Petits pois carottes
- *2 Yaourt vanille bio
- Fruit de saison 

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *2/8 Roti de porc à la moutarde 
- Pommes vapeur
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC




SEMAINE DU 18 AU 23 NOVEMBRE 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 pomme de terre à l'emmental 
- *1/2/8 Cordon bleu de dinde
- Haricots vert 
- *2 Cantal aop
- Fruit de saison 

MARDI

- *2/14 Potage  
- *2/8 Saute de veau aux champignons 
- *1/8 Pâtes
- *2 P'tit louis
- *2 Fromage blanc coulis fruits rouges 



MERCREDI

- *3/7/14 Salade composée au thon 
- *8 Rôti de porc au thym 
- *8 Ebly aux légumes 
- *2 Rondele
- Salade de fruits 


JEUDI REPAS THÈME LA SAVOIE

- *2/14 Potage 
- *8 Boulettes d'agneau à l'oriental 
- Ratatouille
- *2 Yaourt a boire
- *1/2/8 Pâtisserie 

VENDREDI

- *7/14 Salade de betteraves 
- *2/3/8 Dos de colin à l'aneth 
- *2 Riz
- *2 Bleu
- *2 Crème cafe (pa+pl)
crème caramel
(scolaire)

SAMEDI

- *7/14 Salade de museau
- *2/8 Filet de poulet au tandoori 
- Rösti
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie

Restaurant du FOYER LOUIS CLERC


SEMAINE DU 25 AU 30 NOVEMBRE 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 chou rouge 
- *8 Saucisse de volaille 
- Frites (pa + scolaires)
pommes rissolées
(crêche+ pl)
- *2 Camembert
- *1/2/8 Ile flottante 




MARDI

- *2/17 Potage  
- *2/8 Sauté de porc
aux olives 
- *2 Epinards à la crème
- *2 Emmental
- *1/2/8 Pâtisserie 




MERCREDI

- *1/2/8 Tarte au fromage 
- *1/2/8 Pané de colin d'Alaska 
- Duo carottes et
pommes de terre
- *2 Munster aop
- Pommes au four (pa+pl)
compote de pommes
(scolaires) 


JEUDI REPAS THÈME LA SAVOIE

- *2/14 Velouté de potimarron 
- *1/2/8 Lasagnes de bœuf 
- *7/14 Salade verte 
- *2 Yaourt sucré
- Fruit de saison

VENDREDI

- *1/2/7/8/1
4 Salade paysanne 
- *2/8 Emincé de veau aux petits
légumes et coriandre 
- *1/8 Pâtes
- *2 St nectaire aop
- *2 Crème vanille (pa+pl)
yaourt vanille bio 

SAMEDI

- *1/2/8 Charcuterie
- *1/2/8 Tortellini à la ricotta
- *2/8 Sauce gorgonzola 
- *2 Fromage
- *1/2/8 Pâtisserie