

# Menus

## JANVIER



Restaurant du  
FOYER  
LOUIS CLERC

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 30 DÉC. 2024 AU 4 JANV. 2025

### 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        |

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

### LUNDI

\*2/14

Potage



\*2/8

Filet de poulet à la crème



Haricots verts

\*2

Tartare

\*2

Crème chocolat

### MARDI

\*7/14

Salade de betterave



\*8

Rôti de porc



Carottes

\*2

Cantal

\*1/2/8

Pâtisserie



### MERCREDI

RESTAURANT FERMÉ  
1ER DE L'AN

### JEUDI

\*1/2/8

Friand au fromage

\*1/3/7

Filet de poisson meunière  
sauce aioli



Pomme dauphine

\*2

Gouda

Fruit de saison



### VENDREDI

\*8/14

Potage



\*8

Paupiette de veau  
à la tomate



\*1

Pâtes

\*2

Bleu

Fruit au sirop

\*1/2/8

Terrine de légumes

\*2/8

Steak haché aux  
champignons



Rösti

\*2

Fromage

\*1/2/8

Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 6 AU 11 JANVIER 2025

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 
- \*2/3/8 Filet de lieu à l'estragon 
- Pommes vapeur 
- \*2 Emmental
- \*1/2/8/10 Galette des rois

### MARDI

- \*1/2/8 Tarte aux poireaux 
- \*8 Cuisse de poulet rôtie 
- Choux de Bruxelles 
- \*2 Samos
- \*1/2/8 Ile flottante 

### MERCREDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*8 Sauté de veau marengo 
- Riz
- \*2 Tomme noire
- Salade de fruits 

### JEUDI

- \*2/7/14 Salade de concombre à la mimolette 
- \*1/8 Spaghettis
- Sauce bolognaise  
- \*2 Yaourt bio
- Fruit de saison

### VENDREDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*8/2 Sauté de porc aux olives 
- Petits pois carottes
- \*2 Camembert
- \*2 Crème caramel

### SAMEDI

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

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 13 AU 18 JANVIER 2025

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 de Toulouse
- Pommes de terre à l'ail 
- \*2 Vache qui rit
- Fruits au sirops

### MARDI

- \*2/8 Croque monsieur
- \*2/4/3/8 Filet de colin sauce bisque  
- Printanière de légumes 
- \*2 Brie
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*2/14 Potage 
- \*2/8 Blanquette de veau 
- Riz
- \*2 Petit moulé noix
- \*1/2 Ile flottante

### JEUDI

- \*7/14 Salade de lentille 
- \*2/8 Filet de poulet au curry 
- Gratin de brocolis 
- \*2 Yaourt à boire 
- Fruit de saison

### VENDREDI

- \*1/7/14 Salade de carottes à l'emmental 
- \*2/8/14 Hachi parmentier  
- Salade verte
- \*2 Mont Cendré
- \*2 Chocolat liégeois (scolaire)
- \*2 Panna cotta fruits exotiques (pa+pl)

### SAMEDI

- \*1/2/8 Terrine de légumes
- \*8 Poitrine de veau farcie
- Carottes
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 20 AU 25 JANVIER 2025

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 Saucisse fumée 
- Lentilles
- \*2 Emmental
- Compote pommes bananes

### MARDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/3/8 Filet de lieu sauce aneth 
- Haricots plats 
- \*2 Camembert
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*2/7/14 Tomate mozzarella 
- \*8 Poulet basquaise 
- Riz
- \*2 Gouda
- \*1/2/8 Crème diplomate fruits rouges(pa+pl) liégeois vanille (scolaires) 

### JEUDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/8 Émincé de veau à la crème 
- Choux fleur
- \*2 Yaourt bio
- Fruit de saison

### VENDREDI

- Charcuterie
- \*8 Bœuf bourguignon  
- \*1/8 Pâtes
- \*2 Samos
- \*2 Crème citron (pa+pl) flan nappé caramel (scolaires)

### SAMEDI

- \*1/2/8 Tarte chèvre tomate
- \*2/8 Rôti de porc 
- Petit pois carottes
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie

# Restaurant du FOYER LOUIS CLERC

## SEMAINE DU 27 JANV. AU 1ER FÉV. 2025

**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        |

Réservation au 03 84 36 34 22 ou au 03 84 56 31 19

### LUNDI

- \*1/2/8 Friand au fromage 
- \*8 Escalope viennoise
- Carotte
- \*2 Brie
- \*2/8 Gateau de semoule

### MARDI

- \*2/9/14 Potage  
- \*2/3/8 Blanquette de veau 
- Riz
- \*2 Mimolette
- \*1/2/8 Pâtisserie 

### MERCREDI

- \*2/7/14 Salade composée au surimi 
- \*8 Emincé de bœuf aux poivrons 
- Brocoli
- \*2 St nectaire
- \*1/2/8 Crème chocolat

### JEUDI Nouvel An chinois

- \*7/12/13/14 Salade thaï à la mangue 
- \*\*8/12/13 Rôti de porc laqué miel sésame 
- Riz cantonais 
- \*2 Tartare
- Litchi au sirops

### VENDREDI

- \*2/9/14 Potage 
- \*2/3/8 Filet de merlu sauce safran  
- \*8 Ebly
- \*2 Bleu
- Fruit de saison 

### SAMEDI

- \*1/2/3/8 Terrine de poisson
- \*8 Cuisse de poulet 
- Rösti
- \*2 Fromage
- \*1/2/8 Pâtisserie