



Restaurant des Seniors La Forge

Boulevard Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 1^{er} juillet 2024

Macédoine de légumes mayonnaise
Poisson à la bordelaise
Haricots verts persillés
Fromage
Dessert

Mardi 2 juillet 2024

Salade de tomates et thon
Rosbeef
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 3 juillet 2024

Taboulé
Escalope Viennoise
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Jeudi 4 juillet 2024

Salade verte
Boudin noir aux pommes
Purée de pomme de Terre
Fromage
Dessert

Vendredi 5 juillet 2024

Aïoli garnie (betteraves, œuf dur, pomme
de Terre, carottes, choux fleurs, haricots
verts, morue)
Fromage
Dessert

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison



Restaurant des Séniors La Forge

Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
ou 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 8 juillet 2024

Salade de betteraves vinaigrette
Tomate farcie
Riz
Fromage
Dessert

Mardi 9 juillet 2024

Salade de lentilles et échalotes
Cuisse de poulet rôti
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Mercredi 10 juillet 2024

Concombres vinaigrette
Filet de colin sauce estragon
Pomme Noisettes
Fromage
Dessert

Jeudi 11 juillet 2024

Salade verte
Roti de veau aux champignons de Paris
Ratatouille
Fromage
Dessert

Vendredi 12 juillet 2024

Salade de tomates mozza et basilic
Roti de porc sauce moutarde
Macaronis et emmental râpé
Fromage
Dessert

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison



Restaurant des Seniors La Forge

Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 15 juillet 2024

Quiche lorraine sur salade verte
Galopin de veau sauce moutarde
Pommes Duchesse
Fromage
Dessert

Mardi 16 juillet 2024

Soupe au pistou et petites pâtes
Escalope Viennoise
Haricots verts persillés
Fromage
Dessert

Mercredi 17 juillet 2024

Salade de tomates
Chipolatas grillées
Flageolet ail et persil
Fromage
Dessert

Jeudi 18 juillet 2024

Salade niçoise
Epaule d'agneau au thym
Tomates à la provençale
Fromage
Dessert

Vendredi 19 juillet 2024

Salade verte
Lamelles d'encornets à la provençale
Riz
Fromage
Dessert

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison



Restaurant des Seniors La Forge

Boulevard Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 22 juillet 2024

Salade de haricots verts
Andouillette sauce moutarde
Coquillettes et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 23 juillet 2024

Tarte tomates chèvre
Omelette
Gratin d'épinards
Fromage
Dessert

Mercredi 24 juillet 2024

Couscous garni
Semoule
Fromage
Dessert

Jeudi 25 juillet 2024

Asperges vinaigrette
Sauté de veau printanier
Carottes ail et persil
Fromage
Dessert

Vendredi 26 juillet 2024

Salade de tomates mozza
Poisson bordelaise
Purée de patates douces
Fromage
Dessert

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison



Restaurant des Séniors La Forge

Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 29 juillet 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mardi 30 juillet 2024

RESTAURANT FERMÉ

Mercredi 31 juillet 2024

RESTAURANT FERMÉ

Jeudi 1er août 2024

RESTAURANT FERMÉ

Vendredi 2 août 2024

RESTAURANT FERMÉ

Ces repas sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes à déclaration obligatoire :
arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, lait, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poissons, sésame, soja, sulfites
Origine viande bovine : VBF ou UE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés par le service restauration en cas de rupture d'approvisionnement ou toute autre nécessité
Légumes et fruits selon saison