



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 30 septembre 2024

Tarte aux fromages
Fricassée de dinde aux champignons
Farfalles et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 1er octobre 2024

Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate
Gratin de poireaux
Fromage
Dessert

Mercredi 2 octobre 2024

Aïoli garni
(Morue, carottes, pdt, choux fleurs,
haricots verts, betteraves)
Fromage
Dessert

Jeudi 3 octobre 2024

Houmous et toast
Tajine d'agneau aux abricots
Semoule
Fromage
Dessert

Vendredi 4 octobre 2024

Salade de choux chinois
Dos de colin à l'estragon
Courgettes persillées
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 7 octobre 2024

Betteraves et œufs durs mayonnaise
Poisson à la Bordelaise
Purée de carottes
Fromage
Dessert

Mardi 8 octobre 2024

Salade verte
Tartiflette au reblochon
Fromage
Dessert

Mercredi 9 octobre 2024

Choux fleurs vinaigrette
Cuisse de poulet rôtie
Petits pois carottes
Fromage
Dessert

Jeudi 10 octobre 2024

Salade d'endives et croutons
Bœuf Bourguignon
Macaronis et emmental râpé
Fromage
Dessert

Vendredi 11 octobre 2024

Tomates mozzarella
Escalope Viennoise
Gratin de brocolis
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 14 octobre 2024

Salade de haricots verts
Boulettes de bœuf sauce tomate
Coquillettes et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 15 octobre 2024

Taboulé
Sauté de poulet basquaise
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert

Mercredi 16 octobre 2024

REPAS FESTIF COLOMBES

Jeudi 17 octobre 2024

Salade de museau de porc
Lasagnes saumon, ricotta et épinards
Fromage
Dessert

Vendredi 18 octobre 2024

Concombre vinaigrette
Saumonette sauce ciboulette
Purée de potiron
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 21 octobre 2024

Macédoine de légumes
Omelette
Pommes de terre rissolées
Fromage
Dessert

Mardi 22 octobre 2024

Carottes râpées
Couscous poulet et merguez
Semoule
Fromage
Dessert

Mercredi 23 octobre 2024

Salade verte et dès d'emmental
Sauté de porc
Lentilles vertes cuisinées
Fromage
Dessert

Jeudi 24 octobre 2024

Rillettes de thon sur toast
Blanquette de veau
Riz pilaf
Fromage
Dessert

Vendredi 25 octobre 2024

Betterave et dès de feta
Poisson sauce tartare
Gratin d'épinards
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 28 octobre 2024

Asperge vinaigrette
Cordon Bleu
Haricots verts ail et persil
Fromage
Dessert

Mardi 29 octobre 2024

Potage de butternut
Quenelle de brochet sauce Nantua
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Mercredi 30 octobre 2024

Assiette de charcuterie
Gratin de poisson aux champignons
Ratatouille
Fromage
Dessert

Jeudi 31 octobre 2024

Salade verte
Spaghetti bolognaise et emmental râpé
Fromage
Dessert

Vendredi 1er novembre 2024

Féié

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