



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 2 juin 2025

Betteraves vinaigrette
Roti de dinde
Pomme de terre rissolées
Fromage
Dessert

Mardi 3 juin 2025



Salade verte
Couscous (poulet et merguez)
Semoule
Fromage
Dessert

Mercredi 4 juin 2025

Feuilleté au fromage
Roti de veau
Poêlée méridionale
Fromage
Dessert

Jeudi 5 juin 2025



Salade verte
Poulet rôti
Epinards à la crème
Fromage
Dessert

Vendredi 6 juin 2025

Salade de penne au pesto
Blanquette de cube de poisson
Gratin de poireaux
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 9 juin 2025

FERIE

Mardi 10 juin 2025



Salade de haricots verts
Chipolatas
Purée de pdt
Fromage
Dessert

Mercredi 11 juin 2025

Concombre et feta
Rosbeef froid
Salade de lentilles
Fromage
Dessert

Jeudi 12 juin 2025



Salade verte
Paupiette de veau
Haricots écheleurs
Fromage
Dessert

Vendredi 13 juin 2025

Pastèque
Filet de poisson sauce curry
Courgettes et pdt 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 16 juin 2025

Salade de pois chiche
Cordon bleu
Coquillettes
Fromage
Dessert

Mardi 17 juin 2025

Salade verte
Poulet rôti
Gratin d'aubergines
Fromage
Dessert

Mercredi 18 juin 2025

Carottes râpées
Sauté de porc aux champignons
Ebly aux petits légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 19 juin 2025

Assiette de charcuterie
Paella garnie
Fromage
Dessert

Vendredi 20 juin 2025

Salade de tomate et mozza
Emincé de bœuf à la provençale
Potatoes
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 23 juin 2025

Terrine de porc
Œufs durs
Epinards béchamel
Fromage
Dessert

Mardi 24 juin 2025

Salade de maïs et thon
Poisson à la bordelaise
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Mercredi 25 juin 2025

Salade niçoise
Croque-Monsieur
Fromage
Dessert

Jeudi 26 juin 2025

Melon
Roti de veau à la crème
Spaghettis et emmental
Fromage
Dessert

Vendredi 27 juin 2025

Salade verte
Andouillette sauce moutarde
Pdt vapeurs
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 30 juin 2025

Macédoine de légumes mayonnaise
Poisson meunière
Riz pilaf
Fromage
Dessert

Mardi 1er juillet 2025

Salade de tomate
Roti de porc échine
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 2 juillet 2025

Taboulé de quinoa
Cuisse de poulet rôtie
Tomates à la provençale
Fromage
Dessert

Jeudi 3 juillet 2025

Salade verte
Burger de veau
Pdt rissolées
Fromage
Dessert

Vendredi 4 juillet 2025

Aioli garni
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