



# 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 1<sup>er</sup> 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**

Aïoli 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



# 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 juillet 2025**

Salade de betteraves  
Jambon de porc  
Gnocchis et emmental râpé  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 8 juillet 2025**

Salade verte et mimolette  
Sauté de poulet  
Courgettes à la provençale  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 9 juillet 2025**

Concombres vinaigrette  
Saucisse de Toulouse  
Lentilles cuisinées  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 10 juillet 2025**

Melon charentais  
Pavé de colin sauce crème  
Ratatouille  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 11 juillet 2025**

Salade coleslaw  
Rosbeef froid  
Coquillettes 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 14 juillet 2025**

**FERIE**

**Mardi 15 juillet 2025**

Assiette de charcuterie  
Cordon bleu  
Petits pois carotte  
Fromage  
Dessert

**Mercredi 16 juillet 2025**

Salade de tomate  
Boulette de bœuf  
Penne et emmental râpé  
Fromage  
Dessert

**Jeudi 17 juillet 2025**

Taboulé  
Cuisse de poulet rôtie froide et mayonnaise  
Salade de haricots verts  
Fromage  
Dessert

**Vendredi 18 juillet 2025**

Carottes râpées  
Filet de colin et crème  
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 Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



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

## Menus

### **Lundi 21 juillet 2025**

Pizza  
Burger de veau  
Purée de légumes  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 22 juillet 2025**

Choux vert râpés  
Gratin de morue et pdt  
Pastel de Nata

### **Mercredi 23 juillet 2025**

Pastèque  
Roti de veau sauce forestière  
Gratin de courgettes  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 24 juillet 2025**

Courgettes râpées  
Lasagnes  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 25 juillet 2025**

Salade iceberg  
Hotdog et ketchup  
Potatoes  
Glace

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 juillet 2025**

Macédoine de légumes  
Tripes à la mode de Caen  
Purée de pdt  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 29 juillet 2025**

Salade verte  
Sauté de dinde basquaise  
Pilaf de quinoa  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 30 juillet 2025**

Concombre  
Hachis parmentier  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 31 juillet 2025**

Salade de pois chiche et  
Salade de tomates  
Rosbeef froid  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 1<sup>er</sup> août 2025**

Salade de pâtes tricolore et dès d'emmental  
Saumonette sauce ciboulette  
Ratatouille  
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