



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 1^{er} septembre 2025

Salade de betteraves
Andouillette sauce moutarde
Coquillettes
Fromage
Dessert

Mardi 2 septembre 2025

Crêpe au fromage
Galopin de veau
Riz
Fromage
Dessert

Mercredi 3 septembre 2025

Salade verte
Brochette orientale
Potatoes
Fromage
Dessert

Jeudi 4 septembre 2025

REPAS FROID
Rosette et terrine de campagne
Salade de pdt ; tomates ; mais ; dès d'emmental,
olives
Rosbeef froid
Faisselle et crème fraîche
Dessert

Vendredi 5 septembre 2025

Melon
Poisson meunière
Epinards à la crème
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 8 septembre 2025

Salade de haricots verts
Cordon bleu de volaille
Petits pois carotte
Fromage
Dessert

Mardi 9 septembre 2025

Concombre et maïs vinaigrette
Cuisse de Poulet rôti
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Mercredi 10 septembre 2025

Feuilleté fromage
Raviolis de bœuf sauce tomate
Fromage
Dessert

Jeudi 11 septembre 2025

Carottes râpées
Emincé de bœuf
Purée de pommes de terre
Fromage
Dessert

Vendredi 12 septembre 2025

Assiette de charcuterie
Gratin de poisson aux champignons
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 15 septembre 2025

Pois chiche au cumin
Tomates farcies
Carottes à la crème
Fromage
Dessert

Mardi 16 septembre 2025

Salade verte
Roti de porc échine à la sauge
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 17 septembre 2025

Concombre vinaigrette
Chili con carné
Riz
Fromage
Dessert

Jeudi 18 septembre 2025

Taboulé
Nuggets de poisson
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert

Vendredi 19 septembre 2025

Chou rouge émincé et dès d'emmental
Sauté de veau
Pomme de terre 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 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 22 septembre 2025

Melon
Paupiette de veau
Ratatouille
Fromage
Dessert

Mardi 23 septembre 2025

Tarte au fromage
Fricassée de dinde aux champignons
Farfalle et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mercredi 24 septembre 2025

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

Jeudi 25 septembre 2025

Salade de tomates vinaigrette
Rosbeef + jus
Gratin d'aubergines
Fromage
Dessert

Vendredi 26 septembre 2025

Salade verte
Choucroute garnie
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 septembre 2025

Macédoine de légumes mayonnaise
Omelette
Haricots beurre persillés
Fromage
Dessert

Mardi 30 septembre 2025

Carottes râpées
Couscous garni (poulet et merguez)
Semoule
Fromage
Dessert

Mercredi 1^{er} octobre 2025

Houmous et toast
Sauté d'agneau
Courgettes ail et persil
Fromage
Dessert

Jeudi 2 octobre 2025

Salade de choux chinois
Dos de colin à l'estragon
Brocolis persillés
Fromage
Dessert

Vendredi 3 octobre 2025

Salade verte
Spaghettis Carbonara 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