



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 mars 2026

Salade de haricots verts
Galopin de veau sauce crème et champignons
Pates Penne
Fromage
Dessert

Mardi 3 mars 2026

Salade verte
Hachis Parmentier de bœuf
Fromage
Dessert

Mercredi 4 mars 2026

Pizza
Poisson Meunière + citron
Gratin de brocolis
Fromage
Dessert

Jeudi 5 mars 2026

Betteraves vinaigrette
Moussaka
Fromage
Dessert

Vendredi 6 mars 2026

Salade de pois chiche
Brandade de 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
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 9 mars 2026

Salade de pois chiche
Raviolis aux légumes et bolognaise de boeuf
Fromage
Dessert

Mardi 10 mars 2026

Salade de pâtes, maïs, tomates, feta, basilic,
olives.
Rosbeef et jus
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert

Mercredi 11 mars 2026

Taboulé
Tomates farcies
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 12 mars 2026

Salade de Haricots verts
Cordon Bleu
Printanière de légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 13 mars 2026

Potage de légumes
Filet de lieu citronnée
Purée crécy (carottes et pdt)
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 16 mars 2026

Pomelos
Filet de colin curry et coco
Beignet de choux fleurs
Fromage
Dessert

Mardi 17 mars 2026

Carottes râpées
Poulet rôti
Potatoes
Fromage
Dessert

Mercredi 18 mars 2026

Salade de chou rouge
Couscous poulet et merguez
Semoule
Fromage
Dessert

Jeudi 19 mars 2026

Tarte aux fromages
Chili con carné aux haricots rouges
Riz
Fromage
Dessert

Vendredi 20 mars 2026

Salade de blé
Colombo de sauté de porc
Haricots plats
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 mars 2026

Salade de betteraves
Chipolatas
Lentilles
Fromage
Dessert

Mardi 24 mars 2026

Assiette de charcuterie
Emincé de bœuf à la tomate
Macaronis et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mercredi 25 mars 2026

Concombre à la ciboulette et crème
Sauté de dinde
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 26 mars 2026

Salade de maïs ; tomates et dès d'emmental
Omelette
Ratatouille
Fromage
Dessert

Vendredi 27 mars 2026

Salade verte
Lasagne au saumon et poisson blanc
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 30 mars 2026

Pizza
Boulette de bœuf à la tomate
Coquillettes
Fromage
Dessert

Mardi 30 mars 2026

Salade d'endives et croutons
Roti de porc à la sauge
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 1^{er} avril 2026

Salade verte
Escalope viennoise
Pdt rissolés
Fromage
Dessert

Jeudi 2 avril 2026

Taboulé
Filet de poisson pané et citron
Gratin de courgettes
Fromage
Dessert

Vendredi 3 avril 2026

Salade coleslaw
Blanquette de veau
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