



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 mars 2026

Pizza
Boulette de bœuf à la tomate
Coquillettes
Fromage
Dessert

Mardi 31 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



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 6 avril 2026

Salade de lentilles à l'échalotte
Cordon bleu
Haricots beurre en persillade
Fromage
Dessert

Mardi 7 avril 2026

Cèleri rémoulade
Pavé fromager
Gratin d'épinards
Fromage
Dessert

Mercredi 8 avril 2026

Salade de pâtes aux dés d'emmental
Emincé de bœuf tomate
Carottes à la crème
Fromage
Dessert

Jeudi 9 avril 2026

Carottes râpées
Cuisse de poulet rôti
Gratin d'aubergines
Fromage
Dessert

Vendredi 10 avril 2026

Salade verte
Tagliatelles au saumon et poisson blanc 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 13 avril 2026

Macédoine de légumes mayonnaise
Chipolatas
Pdt rissolées
Fromage
Dessert

Mardi 14 avril 2026

Taboulé
Poisson meunière
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert

Mercredi 15 avril 2026

Salade verte
Sauté de dinde Basquaise
Poêlée Printanière de légumes (petits pois, pdt,
carottes)
Fromage
Dessert

Jeudi 16 avril 2026

REPAS DE PAQUES

Asperges vinaigrette
Gigot d'agneau
Gratin Dauphinois
Fromage
Dessert

Vendredi 17 avril 2026

Assiette de charcuterie
Omelette bio
Petits pois et carottes
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 20 avril 2026

Salade de pois chiche
Escalope viennoise
Epinards béchamel
Fromage
Dessert

Mardi 21 avril 2026

Salade verte
Tripes à la tomate
Pates penne et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mercredi 22 avril 2026

Tarte au fromage
Sauté de porc au curry
Courgettes ail et persil
Fromage
Dessert

Jeudi 23 avril 2026

Salade de tomates basilic et mozza
Roti de veau
Gratin de poireaux et pdt
Fromage
Dessert

Vendredi 24 avril 2026

Marmite du pêcheur (soupe de poisson ; cube de colin ; moules décoquillées et emmental râpé)
Pommes de terre vapeurs et rouille
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 27 avril 2026

Salade de haricots verts
Galopin de veau sauce crème champignons
Torti et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 28 avril 2026

Accras de morue et salade verte
Rougail de saucisse
Lentilles et riz
Fromage
Dessert

Mercredi 29 avril 2026

Courgettes râpées menthe et feta
Ebly aux petits légumes
Courgettes en gratin
Fromage
Dessert

Jeudi 30 avril 2026

Salade de tomate et thon
Paleron de bœuf sauce tomate
Poêlée de légumes printanière
Fromage
Dessert

Vendredi 1^{er} mai 2026

FÉRIÉ

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