



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 4 mai 2026

Salade de lentilles
Tomates farcies
Carottes vichy
Fromage
Dessert

Mardi 5 mai 2026

Assiette de charcuterie
Saumonette crème ciboulette
Poêlée de légumes grillés au pesto
Fromage
Dessert

Mercredi 6 mai 2026

Salade verte
Andouillette sauce moutarde
Purée pdt
Fromage
Dessert

Jeudi 7 mai 2026

Melon
Sauté de porc à la tomate
Ebly aux petits légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 8 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



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 11 mai 2026

Salade de haricots verts
Galopin de veau sauce champignons
Poêlée parisienne
Fromage
Dessert

Mardi 12 mai 2026

Salade de pâtes mayo et surimi
Filet de poisson meunière
Ratatouille
Fromage
Dessert

Mercredi 13 mai 2026

Salade verte
Croque Mr au jambon
Epinards à la crème
Fromage
Dessert

Jeudi 14 mai 2026

FÉRIÉ

Vendredi 15 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



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 18 mai 2026

Macédoine de légumes
Cuisse de poulet rôtie
Potatoes
Fromage
Dessert

Mardi 19 mai 2026

Salade de tomates, feta et basilic
Saucisse de Toulouse
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 20 mai 2026

Salade verte
Hachi Parmentier
Fromage
Dessert

Jeudi 21 mai 2026

Crêpe au fromage
Roti de veau
Epinards à la crème
Fromage
Dessert

Vendredi 22 mai 2026

Taboulé
Filet de poisson blanc sauce pesto
Choux fleurs persillés
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 25 mai 2026

FÉRIÉ

Mardi 26 mai 2026

Betteraves
Spaghettis carbonara et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mercredi 27 mai 2026

Courgettes râpées et dès de feta
Roti de dinde
Raviolis épinards et coulis de tomate
Fromage
Dessert

Jeudi 28 mai 2026

Melon
Brandade de morue
Fromage
Dessert

Vendredi 29 mai 2026

Roti de bœuf froid
Salade de riz composée
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