



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 1er juin 2026

Pâté de foie de volaille
Paupiette de veau
Pdt rissolées
Fromage
Dessert

Mardi 2 juin 2026

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

Mercredi 3 juin 2026

Tarte au fromage
Omelette
Gratin de brocolis
Fromage
Dessert

Jeudi 4 juin 2026

Salade de tomates et maïs
Paleron de bœuf sauce tomate
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 5 juin 2026

Salade verte
Lasagnes de saumon, poisson blanc et épinards
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 8 juin 2026

Pois chiche au cumin
Cordon bleu
Courgette ail et persil Fromage
Dessert

Mardi 9 juin 2026

Choux vert râpé
Chipolatas
Petits pois carotte
Fromage
Dessert

Mercredi 10 juin 2026

Quiche Lorraine
Boulettes de bœuf sauce tomate
Tomates à la provençale
Fromage
Dessert

Jeudi 11 juin 2026

Concombre vinaigrette
Cuisse de poulet rôti
Ebly et petits légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 12 juin 2026

Salade de pâtes, olives, tomates et dès
d'emmental
Tarte aux poireaux
Rosbeef froid et ketchup/moutarde
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 juin 2026

Macédoine de légumes mayonnaise
Poisson meunière
Carottes ail et persil
Fromage
Dessert

Mardi 16 juin 2026

Salade verte et mimolette
Sauté de poulet
Ratatouille
Fromage
Dessert

Mercredi 17 juin 2026

Melon
Epaule d'agneau rôtie
Purée de pdt Fromage
Dessert

Jeudi 18 juin 2026

Concombres et Feta
Saucisse de Toulouse
Lentilles au jus
Fromage
Dessert

Vendredi 19 juin 2026

Salade de riz, échalotes ; olives ; tomates ; mais
Roti de porc échine
Gratin d'épinards
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 juin 2026

Betteraves mimosa
Tomates farcies
Purée de patates douces
Fromage
Dessert

Mardi 23 juin 2026

Salade verte
Moussaka de bœuf
Riz
Fromage
Dessert

Mercredi 24 juin 2026

Salade de tomate ; dès d'emmental ; thon et
Cuisse de poulet rotie
Boulgour
Fromage
Dessert

Jeudi 25 juin 2026

Melon charentais
Roti de veau à la crème
Gnocchis et emmental rapé
Fromage
Dessert

Vendredi 26 juin 2026

Salade coleslaw
Filet de colin sauce citronnée
Poêlée de légumes printaniers
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 29 juin 2026

Salade de haricots verts
Poisson pané et citron
Riz
Fromage
Dessert

Mardi 30 juin 2026

Salade de tomate et mozza et basilic
Emincé de bœuf à la provençale
Choux fleurs persillés
Fromage
Dessert

Mercredi 1er juillet 2026

Pomelos
Couscous poulet et boulette d'agneau
Semoule
Fromage
Dessert

Jeudi 2 juillet 2026

Salade verte
Pieds et paquets
Pdt vapeurs
Fromage
Dessert

Vendredi 3 juillet 2026

Assiette de charcuterie
Poisson à la Bordelaise
Purée de patate douce
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