



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 03 Août 2026

Pizza
Tomate farcie
Courgettes ail et persil
Fromage
Dessert

Mardi 04 Août 2026

Melon
Roti de porc froid
Salade de pomme de terre
Fromage
Dessert

Mercredi 05 Août 2026

Carottes râpées
Poisson panés et citron
Ratatouille
Fromage
Dessert

Jeudi 06 Août 2026

Samoussa de légumes
Sauté de dinde tandoori
Dahl de lentilles
Fromage
Dessert

Vendredi 07 Août 2026

Salade de pâtes
Pilon de poulet
Gratin de choux fleurs
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 10 Août 2026

Quiche Lorraine
Paupiette de veau
Haricots vert persillés
Fromage
Dessert

Mardi 11 Août 2026

Asperges vinaigrette
Marmite du pêcheur + rouille + râpé
Pomme de Terre vapeur
Fromage
Dessert

Mercredi 12 Août 2026

Salade de haricots rouges
Bunny Chow (pain garni au curry de poulet)
Riz
Fromage
Dessert

Jeudi 13 Août 2026

Salade verte
Pates carbonara
Fromage
Dessert

Vendredi 14 Août 2026

Salade de blé
Rosbeef froid (mayo, 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 Séniors La Forge

Boulevard Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille
sur place
ou par téléphone
au 07 44 83 41 24

Menus

Lundi 17 Août 2026

Betteraves vinaigrette
Raviolis sauce tomates
Fromage
Dessert

Mardi 18 Août 2026

Pois chiches au cumin
Galopins de veau sauce champignons
Ratatouille
Fromage
Dessert

Mercredi 19 Août 2026

Salade verte
Poisson à la bordelaise
Gratin de butternut
Fromage
Dessert

Jeudi 20 Août 2026

Tomate mozza et pesto
Spaghettis bolognaise
Fromage
Dessert

Vendredi 21 Août 2026

Gaspacho
Roti de dinde froid
Taboulé
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