



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 31 août 2026

FERMETURE

Mardi 1^{er} septembre 2026

FERMETURE

Mercredi 2 septembre 2026

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

Jeudi 3 septembre 2026

Salade verte
Côte de porc échine
Rosti de légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 4 septembre 2026

Melon
Poisson meunière
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 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 7 septembre 2026

Salade de haricots verts
Cordon bleu de volaille
Petits pois carotte
Fromage
Dessert

Mardi 8 septembre 2026

Concombre et maïs vinaigrette
Cuisse de Poulet rôtie
Gratin de courgettes et pdt
Fromage
Dessert

Mercredi 9 septembre 2026

Asperges vinaigrette
Marmite du pêcheur et rouille
Fromage
Dessert

Jeudi 10 septembre 2026

Carottes râpées
Paleron de bœuf à la tomate
Gratin de brocolis
Fromage
Dessert

Vendredi 11 septembre 2026

Salade de tomates
Chili con carné
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 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 14 septembre 2026

Pois chiche au cumin
Tomates farcies
Carottes à la crème
Fromage
Dessert

Mardi 15 septembre 2026

Salade verte
Roti de porc échine à la sauge
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 16 septembre 2026

Carottes râpées
Couscous
Semoule
Fromage
Dessert

Jeudi 17 septembre 2026

Chou chinois émincé et dès d'emmental
Sauté de veau à la tomate
Ratatouille
Fromage
Dessert

Vendredi 18 septembre 2026

Aïoli garnie
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 21 septembre 2026

Assiette de charcuterie
Sauté de poulet
Coquillettes et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 22 septembre 2026

Salade de tomates vinaigrette
Rosbeef froid et stick ketchup
Gratin d'aubergines
Fromage
Dessert

Mercredi 23 septembre 2026

Taboulé
Poisson à la Bordelaise
Gratin de choux fleurs
Fromage
Dessert

Jeudi 24 septembre 2026

Salade piémontaise
Epaule d'agneau
Quinoa et Julienne de légumes
Yaourt nature Fromage
Dessert

Vendredi 25 septembre 2026

Sardines ; citron et beurre
Roti de dinde au jus
Poelée de légumes aux petits pois
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 28 septembre 2026

Macédoine de légumes mayonnaise
Omelette
Haricots verts persillés
Fromage
Dessert

Mardi 29 septembre 2026

PREAVIS GREVE

Raviolis bœuf
Fromage
Dessert

Mercredi 30 septembre 2026

REPAS FESTIF
COUSCOUS

Jeudi 1^{er} octobre 2026

Salade verte
Spaghettis Carbonara et emmental râpé
Fromage
Dessert

Vendredi 2 octobre 2026

Salade de tomates et pesto
Dos de colin à l'estragon
Epinards à la crème
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