Restaurant des Séniors
La Forge
Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts

TRETS
EN PROVENCE

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

Menus

Lundi 2 novembre 2026	Salade de pois chiche au cumin et dès d'emmental Paupiette de veau Poêlée de légumes Fromage Dessert
Mardi 3 novembre 2026	Tarte au fromage Chipolatas Choux fleurs persillés Fromage Dessert
Mercredi 4 novembre 2026	Carottes râpées Filet de colin sauce hollandaise Coquillettes Fromage Dessert
Jeudi 5 novembre 2026	Potage de légumes Boulettes de bœuf à la tomate Gratin de poireaux Fromage Dessert
Vendredi 6 novembre 2026	Salade verte Emincé de bœuf Pdt röstis 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

TRETS
EN PROVENCE

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

Menus

Lundi 9 novembre 2026	Pomelos et sucre Tomates farcies Riz Fromage Dessert
Mardi 10 novembre 2026	Assiette de charcuterie et beurre Œufs durs ½ Epinards à la crème ½ Ebly Fromage Dessert
Mercredi 11 novembre 2026	**FERIE**
Jeudi 12 novembre 2026	Salade de tomates Escalope viennoise Petits pois Fromage Dessert
Vendredi 13 novembre 2026	Crêpe fromage Gratin de poisson Ratatouille 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

TRETS
EN PROVENCE

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

Menus

Lundi 16 novembre 2026	Salade de lentilles et feta Rosbeef froid Brocolis Fromage Dessert
Mardi 17 novembre 2026	Carottes râpées Chili con carné Riz Fromage Dessert
Mercredi 18 novembre 2026	Asperges vinaigrette Sauté de dinde au jus Boulgour aux petits légumes Fromage Dessert
Jeudi 19 novembre 2026	Salade de choux rouge et pomme Roti de porc échine Haricots verts ail et persil Fromage Dessert
Vendredi 20 novembre 2026	Potage Nuggets de poisson Gratin de courgettes 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

TRETS EN PROVENCE

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

Menus

Lundi 23 novembre 2026	Poireaux vinaigrette Burger de veau sauce crème champignons Carottes ail et persil Fromage Dessert
Mardi 24 novembre 2026	Rillette au thon et toast Cuisse de lapin rôtie Gratin de courges Quinoa Fromage Dessert
Mercredi 25 novembre 2026	Salade verte Tartiflette de crozets Fromage Dessert
Jeudi 26 novembre 2026	Friand fromage Poisson meunière Jardinière de légumes Fromage Dessert
Vendredi 27 novembre 2026	Râpé de choux rouge Paleron de bœuf sauce tomate Coquillettes 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 Séniors
La Forge
Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts

TRETS
EN PROVENCE

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

Menus

Lundi 30 novembre 2026	Macédoine de légumes Pavé fromager Riz à la tomate Fromage Dessert
Mardi 1er décembre 2026	Concombre sauce crème ciboulette Saucisse Lentilles vertes Fromage Dessert
Mercredi 2 décembre 2026	Salade coleslaw Cuisse de poulet rôti Pdt sautées Fromage Dessert
Jeudi 3 décembre 2026	Potage Sauté de veau Gratin de choux fleurs Fromage Dessert
Vendredi 4 décembre 2026	Salade verte Raviolis de bœuf à la tomate 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