



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 5 octobre 2026

Betteraves vinaigrette
Cuisse de poulet rôti
PDT rissolées
Fromage
Dessert

Mardi 6 octobre 2026

Salade verte
Lasagne de bœuf
Fromage
Dessert

Mercredi 7 octobre 2026

Carottes râpées
Roastbeef froid
Gratin de Choux fleurs
Fromage
Dessert

Jeudi 8 octobre 2026

Endives vinaigrette
Roti de veau
Courgettes ail et persil
Fromage
Dessert

Vendredi 9 octobre 2026

Salade mexicaine (mais ; haricots rouges ; riz ;
tomate)
Gratin de poireaux et poisson blanc
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 semaine du gout

Lundi 12 octobre 2026

Betterave et feta
Tartiflette
Fromage
Dessert

Mardi 13 octobre 2026

Rillettes de sardines et toast de pain de mie
Dos de colin aux champignons
Brocolis ail et persil
Fromage
Dessert

Mercredi 14 octobre 2026

Octobre Rose
Potage de courge
Gardiane de taureau
Riz et dîes de butternuts
Fromage blanc et madeleine rose
Dessert

Jeudi 15 octobre 2026

Salade de lentilles
Saucisse de Toulouse
Pâtes petites perles aux petits légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 16 octobre 2026

Pamplemousse et sucre
Sauté de dinde aux pruneaux
Semoule
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 19 octobre 2026

Salade de haricots verts
Boulette de bœuf sauce tomate
Coquillettes et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 20 octobre 2026

Potage de légumes
Chipolata
Purée de panais
Fromage
Dessert

Mercredi 21 octobre 2026

Salade de pâtes tricolore
Burger de veau
Carottes à la crème
Fromage
Dessert

Jeudi 22 octobre 2026

Salade verte
Sauté d'agneau
Flageolets
Fromage
Dessert

Vendredi 23 octobre 2026

Concombres vinaigrette
Seiche à la provençale
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 26 octobre 2026

Assiette de charcuterie et beurre
Cordon bleu
Petits pois carotte
Fromage
Dessert

Mardi 27 octobre 2026

Salade de maïs et tomates et dès d'emmental
Poulet rôti
Haricots verts ail et persil
Fromage
Dessert

Mercredi 28 octobre 2026

Potage butternut
Quenelles de brochet sauce Nantua
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 29 octobre 2026

Salade verte
Sauté de veau
Gratin dauphinois
Fromage
Dessert

Vendredi 30 octobre 2026

Endives vinaigrette et dès de pdt
Poisson pané
Epinard 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