



Restaurant des Séniors La Forge

Boulevard Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription sur place
ou par téléphone
au 04 42 37 55 42

Menus

Lundi 2 septembre 2024

Salade de betteraves
Steak haché de bœuf
Coquillettes et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 3 septembre 2024

Crêpe au fromage
Sauté de porc
Riz
Fromage
Dessert

Mercredi 4 septembre 2024

Salade verte
Filet de poisson blanc sauce tomate
Purée de brocolis
Pdt vapeurs
Fromage
Dessert

Jeudi 5 septembre 2024

Salade de tomates et mozzarella
Chipolatas
Lentilles
Fromage
Dessert

Vendredi 6 septembre 2024

Concombre et maïs vinaigrette
Cuisse de poulet rôti
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 Seniors La Forge

Boulevard Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription sur place
ou par téléphone
au 04 42 37 55 42

Menus

Lundi 9 septembre 2024

Macédoine de légumes
Omelette
Haricots beurre persillés
Fromage
Dessert

Mardi 10 septembre 2024

Salade verte
Coucous garni (poulet et merguez)
Semoule
Fromage
Dessert

Mercredi 11 septembre 2024

Melon
Paupiette de veau
Ratatouille
Fromage
Dessert

Jeudi 12 septembre 2024

Carottes râpées
Emincé de bœuf
Purée de pdt
Fromage
Dessert

Vendredi 13 septembre 2024

Feuilleté fromage
Pavé de saumon
Poêlée de légumes
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 Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription sur place
ou par téléphone
au 04 42 37 55 42

Menus

Lundi 16 septembre 2024

Salade de haricots verts
Cordon bleu
Petits pois et carottes
Fromage
Dessert

Mardi 17 septembre 2024

Salade de tomates au pistou
Roti de veau
Pommes dauphines
Fromage
Dessert

Mercredi 18 septembre 2024

Salade verte
Spaghettis carbonara et emmental râpé
Fromage
Dessert

Jeudi 19 septembre 2024

Concombre vinaigrette
Chili con carne
Riz
Fromage
Dessert

Vendredi 20 septembre 2024

Taboulé
Saumonette sauce crème et citron
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 Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription sur place
ou par téléphone
au 04 42 37 55 42

Menus

Lundi 23 septembre 2024

Pois chiche au cumin
Poisson meunière
Carottes à la crème
Fromage
Dessert

Mardi 24 septembre 2024

Choux rouge émincé
Sauté de veau
Pommes de terre vapeurs
Fromage
Dessert

Mercredi 25 septembre 2024

Salade de quinoa
Œufs durs
Epinards à la crème
Fromage
Dessert

Jeudi 26 septembre 2024

Salade verte
Roti de porc à la sauge
Haricots verts ail et persil
Fromage
Dessert

Vendredi 27 septembre 2024

Gaspacho de tomates
Gratin de poisson aux champignons
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 Seniors La Forge

Boulevard Etienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription sur place
ou par téléphone
au 04 42 37 55 42

Menus

Lundi 30 septembre 2024

Tarte aux fromages
Fricassée de dinde aux champignons
Farfalles et emmental râpé
Fromage
Dessert

Mardi 1^{er} octobre 2024

Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce tomate
Gratin de poireaux
Fromage
Dessert

Mercredi 2 octobre 2024

Aïoli garni
(Morue, carottes, pdt, choux fleurs,
haricots verts, betteraves)
Fromage
Dessert

Jeudi 3 octobre 2024

Houmous et toast
Tajine d'agneau aux abricots
Semoule
Fromage
Dessert

Vendredi 4 octobre 2024

Salade de choux chinois
Dos de colin à l'estragon
Courgettes persillées
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

