



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 2 décembre 2024

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Petits pois carotte
Fromage
Dessert

Mardi 3 décembre 2024

Potage
Lasagne de bœuf
Fromage
Dessert

Mercredi 4 décembre 2024

Macédoine de légumes mayonnaises
Escalope viennoise
Pdt rissolées
Fromage
Dessert

Jeudi 5 décembre 2024

Salade verte
Sauté de veau aux champignons
Polenta crémeuse
Fromage
Dessert

Vendredi 6 décembre 2024

Carottes râpées
Gratin de poisson
Purée de brocolis
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 9 décembre 2024

Pizza au fromage
Omelette
Choux fleurs persilles
Fromage
Dessert

Mardi 10 décembre 2024

Endives vinaigrette
Emincé de bœuf au paprika
Coquillettes + emmental râpé
Fromage
Dessert

Mercredi 11 décembre 2024

Maquereau à la moutarde
Cuisse de poulet rôti
Rösti de légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 12 décembre 2024

Potage
Poisson à la Bordelaise
Purée de potimarron
Fromage
Dessert

Vendredi 13 décembre 2024

Tarte au fromage
Chipolatas
Gratin de poireaux
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 16 décembre 2024

Salade de pois chiche au cumin
Paupiette de veau
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Mardi 17 décembre 2024

Salade verte
Sauté de poulet
Pdt rissolées
Fromage
Dessert

Mercredi 18 décembre 2024

Assiette de charcuterie
Saucisse de Toulouse
Ratatouille
Fromage
Dessert

Jeudi 19 décembre 2024

Assortiments feuilletés
Toast de Foie gras et confit d'oignons
Filet de daurade royale sauce crémant
d'Alsace

Menu de Noël

Fagot haricots vert/Ecrasé de patate douce
Trilogie de fromage à la coupe
Précieux caramel chocolat et crème anglaise
Mandarine et macaron

Vendredi 20 décembre 2024

Potage
Filet de poisson blanc au curry
Gratin d'épinards
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