



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 6 janvier 2025

Haricots verts en salade ail et persil
Filet de poisson meunière
Riz
Fromage
Dessert

Mardi 7 janvier 2025

Houmous et toasts
Saucisse de Toulouse
Gratin de pommes de terre et potimarron
Fromage
Dessert

Mercredi 8 janvier 2025

Couscous garni avec merguez et cuisse de poulet
Semoule
Fromage
Dessert

Jeudi 9 janvier 2025

Potage de légumes
Roti de veau
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Vendredi 10 janvier 2025

Salade verte et emmental
Sauté de volaille Basquaise
Carottes Persillées
Fromage
Galettes des rois

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 13 janvier 2025

Betteraves vinaigrette
Œufs durs
Epinards en gratin
Fromage
Dessert

Mardi 14 janvier 2025

Choucroute garnie
Pdt vapeurs
Fromage
Dessert

Mercredi 15 janvier 2025

Salade verte
Paella garnie et poulet
Fromage
Dessert

Jeudi 16 janvier 2025

Salade de choux fleurs et pdt vinaigrette
Emincé de bœuf aux champignons
Ratatouille
Fromage
Dessert

Vendredi 17 janvier 2025

Carottes râpées
Filet de poisson meunière
Courges à la crème
Fromage
Tarte aux pommes

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 20 janvier 2025

Salade de lentilles
Omelette
Poêlée de légumes
Fromage
Dessert

Mardi 21 janvier 2025

Salade d'endives
Sauté de veau
Pomme de terre vapeur
Fromage
Dessert

Mercredi 22 janvier 2025

Potage de légumes
Tomates farcies
Boullgours aux petits légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 23 janvier 2025

Salade verte
Spaghettis Bolognaise et emmental râpée
Fromage
Dessert

Vendredi 24 janvier 2025

Tzatziki de concombres
Blanquette de cubes de poisson blanc
Purée de haricots verts
Fromage
Beignet au sucre

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 27 janvier 2025

Macédoine de légumes mayonnaise
Galopin de veau
Purée de panais
Fromage
Dessert

Mardi 28 janvier 2025

Salade de choux chinois
Rosbeef au jus
Flageolets
Fromage
Dessert

Mercredi 29 janvier 2025

Endives en salade
Omelette
Quinoa aux petits légumes
Fromage
Dessert

Jeudi 30 janvier 2025

Salade verte
Rougail de saucisses boucanées
Riz aux légumes
Fromage
Tarte noix de coco

Vendredi 31 janvier 2025

Crêpes Fromage
Saumonette sauce beurre blanc
Fondue de poireaux
Fromage
Crêpes sucrées et confiture

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