



# 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