



# 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 03 mars 2025**

Betteraves et feta  
Omelette  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 04 mars 2025**

Carottes râpées  
Roti de porc échine  
Flageolets au naturel  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 05 mars 2025**

**Repas festif  
Les Colombes**

### **Jeudi 06 mars 2025**

Assiette de charcuterie  
Poisson meunière  
Purée de patates douces et carottes  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 07 mars 2025**

Salade verte  
Lasagnes  
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 10 mars 2025**

Macédoine de légumes  
Galopin de veau sauce crème champignons  
Petits pois carotte  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 11 mars 2025**

Salade verte et croutons  
Tartiflette  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 12 mars 2025**

Chou rouge et œufs durs  
Saucisse de Toulouse  
Gratin de macaronis  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 13 mars 2025**

Tomate vinaigrette  
Emincé de bœuf printanier  
Carottes persillées  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 14 mars 2025**

Taboulé  
Dos de colin sauce estragon  
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 Étienne Boyer - Cour du Château des Remparts



Inscription la veille  
sur place  
ou par téléphone  
au 07 44 83 41 24

## Menus

### **Lundi 17 mars 2025**

Salade de pois chiche  
Boulette de bœuf sauce tomate  
Polenta crémeuse  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 18 mars 2025**

Salade verte et dès d'emmental  
Roti de veau au jus  
Gratin de poireaux  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 19 mars 2025**

Carottes râpées  
Cuisse de poulet rôtie  
Purée de PDT  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 20 mars 2025**

Gaspacho de tomate  
Cassoulet garni  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 21 mars 2025**

Concombre sauce blanche et ciboulette  
Saumonette sauce curry  
Pates Penne et emmental râpé  
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 24 mars 2025**

Friand fromage  
Quenelles au brochet sauce Nantua  
Brocolis persillés  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 25 mars 2025**

Emincé de chou blanc  
Cuisse de poulet rôti  
Poêlée de légumes  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 26 mars 2025**

Salade verte  
Blanquette de veau  
Spaghettis et emmental râpée  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 27 mars 2025**

Salade mais et thon  
Poisson à la bordelaise  
Ratatouille  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 28 mars 2025**

Carottes râpées  
Filet mignon de porc à la sauge  
Pois cassés  
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 31 mars 2025**

Salade de lentilles à l'échalote  
Cordon bleu  
Haricots beurre persillés  
Fromage  
Dessert

### **Mardi 01 avril 2025**

Salade de pâtes au thon  
Emincé de bœuf tomate  
Carottes à la crème  
Fromage  
Dessert

### **Mercredi 02 avril 2025**

Cèleri rémoulade  
Côtes de porc échine  
Gratin d'épinards  
Fromage  
Dessert

### **Jeudi 03 avril 2025**

Salade verte  
Lasagne de bœuf  
Fromage  
Dessert

### **Vendredi 04 avril 2025**

Concombre à la menthe  
Lamelle d'encornet à la sétoise  
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