

## Menu de la semaine du 24 au 30 mars 2025

### RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/Céleri rémoulade <sup>(4) (8) (9) (12)</sup>

**Plat :** Saucisse Rôtie (*fait maison*) <sup>(8) (12)</sup>

**Accompagnement :** Purée de pois chiches (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup>/ Pomme / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/Brocolis en salade <sup>(8) (9) (12)</sup>

**Plat :** Paella garnie <sup>(3) (8) (12) (13) (14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Carré frais <sup>(1)</sup>/ Banane/ Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/ Saucisse sèche, beurre <sup>(1) (12)</sup>

**Plat :** Filet meunière <sup>(2) (5) (14)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier nature <sup>(1)</sup>/ Pruneaux au sirop <sup>(12)</sup>/ Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/ Salade de gésiers

**Plat :** Faux filet

**Accompagnement :** Frites <sup>(2) (5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Pyrénées (individuel) <sup>(1)</sup>/ Forêt noire maison (*fait maison*) <sup>(1) (2) (4) (7) (12)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/ Salade de pomme de terre/hareng <sup>(8) (9) (12) (14)</sup>

**Plat :** Filet de hoki sauce citron (*fait maison*) <sup>(3) (8) (13) (14)</sup>

**Accompagnement :** Haricots beurre (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint moret <sup>(1)</sup>/Clémentine/ Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/ Crêpes aux champignons <sup>(1) (2) (4)</sup>

**Plat :** Chipolatas (*fait maison*) <sup>(8) (12)</sup>

**Accompagnement :** Choux de Bruxelles persillés (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc <sup>(1)</sup>/ Ananas au sirop <sup>(12)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/ Pâté en croûte <sup>(1) (2) (8) (12)</sup>

**Plat :** Pot au feu et ses légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu (portion) <sup>(1)</sup>/ Baba au rhum <sup>(1) (2) (4) (7) (12)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France. Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten (2) / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) (1) / Lait de brebis ou chèvre (1) / Œufs (4) / Moutarde (9) / Poisson (14) / Arachides (5) / Fruits à coque (7) / Crustacés (3) / Mollusques (13) / Céleri (8) / Soja (11) / Anhydride sulfureux et sulfite (12) / Sésame (10) / Lupin (6).

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : [j.garcia@ville-castres.fr](mailto:j.garcia@ville-castres.fr).  
Les fiches produits seront disponibles au besoin.

*Compte tenu du marché, le gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel*

*La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité*

