

## Menu de la semaine du 17 au 23 mars 2025

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

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup>/Maquereau à la tomate <sup>(8) (12) (14)</sup>

**Plat :** Œuf florentine (*fait maison*) <sup>(1) (2) (4)</sup>

**Accompagnement :** Epinards au gratin (*fait maison*) <sup>(1) (2) (4)</sup>

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> /Salade de mandarines <sup>(12)</sup>

**Plat :** Escalope de porc au jus (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Pomme rissolées

**Fromage/Dessert :** Camembert<sup>(1)</sup>/ Liégeois au café<sup>(1) (4)</sup>/ Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Macédoine <sup>(4) (8)</sup>

**Plat :** Daube de joue de Bœuf (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de brocolis (*fait maison*) <sup>(1) (4) (8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Paulin <sup>(1)</sup>/ Purée pomme ananas / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi (Journée des chefs)

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pomelos

**Plat :** Emincé de volaille aux petits légumes <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Gnocchis à la patate douce <sup>(2) (4) (8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé nature <sup>(1)</sup> / Tarte au chocolat <sup>(1) (2) (4) (7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Betteraves <sup>(8) (9) (12)</sup>

**Plat :** Penne régata du pêcheur (*fait maison*) <sup>(1) (2) (3) (8) (13) (14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt de brebis <sup>(1)</sup> /Kiwi/ Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Cœur d'artichauts

**Plat :** Misson sauce moutarde (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Haricots blancs au chorizo <sup>(8)</sup>

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

#### Dimanche

**Entrée :** Potale <sup>(8)</sup> / Pâté de campagne <sup>(8) (12)</sup>

**Plat :** Confit de poule

**Accompagnement :** Salsifis et légumes anciens (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Laguiole <sup>(1) (8)</sup> / Financier à l'ananas maison <sup>(1) (2) (4) (7)</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*

