

Menu de la semaine du 31 mars au 6 avril 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage/ Cake aux légumes ^{(1) (2) (4) (8)}

Plat : Brandade de morue (*fait maison*) ^{(3) (8) (14)}

Fromage/Dessert : Petits suisses ⁽¹⁾/ Poire / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Betteraves Vinaigrette ^{(8) (9) (12)}

Plat : Boulette de bœuf sauce Forestière ⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾/ Cloche en chocolat ^{(1) (2) (4) (7)}/ Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Jambon blanc, beurre ^{(1) (8) (12)}

Plat : Filet de poulet pané ^{(2) (5)}

Accompagnement : Purée de céleri (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾/ Orange / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ^{(8) (9) (12)}

Plat : Mixed grill (*fait maison*)

Accompagnement : Frites

Fromage/Dessert : Chèvre long ⁽¹⁾/ Croustade pommes-raisins maison (*fait maison*) ⁽²⁾/ Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ^{(2) (8)}

Plat : Filet de colin céréales ^{(2) (14)}

Accompagnement : Riz basmati et poêlée indienne (*fait maison*) ^{(3) (8) (10) (11) (12)}

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté de lapin ^{(8) (12)}

Plat : Pomme de terre rosti farcie sauce Bourguignonne (*fait maison*) ^{(8) (12)}

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Pêches au sirop ⁽¹²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignon à la grecque ^{(8) (9) (12)}

Plat : Blanquette de veau (*fait maison*) ^{(1) (8)}

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Clafoutis aux pruneaux (*fait maison*) ^{(1) (2) (4)} / Pain au levain ⁽²⁾

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.
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

