

## Menu de la semaine du lundi 21 septembre 2020

au dimanche 27 septembre 2020

### LES RESTAURANTS

#### Lundi

**Entrée** : brocolis chou-fleur

**Plat** : boulettes de bœuf sauce bolognaise

**Accompagnement** : tortis

**Fromage/Dessert** : Babybel / poire

#### Mardi

**Entrée** : pastèque

**Plat** : paëlla garnie

**Fromage/Dessert** : Comté / gâteau de semoule

#### Mercredi

**Entrée** : pâté de lapin

**Plat** : escalope panée

**Accompagnement** : purée de potiron

**Fromage/Dessert** : Yaourt fermier / purée pomme coing

#### Jeudi

**Entrée** : salade de tomates

**Plat** : faux filet

**Accompagnement** : frites

**Fromage/Dessert** : Vache qui rit / clafoutis aux pruneaux maison

#### Vendredi

**Entrée** : taboulé

**Plat** : poisson à la bordelaise

**Accompagnement** : courgettes persillées

**Fromage/Dessert** : Petits suisses et miel / raisins blancs

#### Samedi

**Entrée** : feuilleté volaille champignons

**Plat** : chipolatas

**Accompagnement** : choux de Bruxelles

**Fromage/Dessert** : Tartare / prunes

#### Dimanche

**Entrée** : saucisson

**Plat** : gigot d'agneau sauce à l'ail

**Accompagnement** : flageolets

**Fromage/Dessert** : Bûchette de chèvre / croustade pommes raisins maison

**Coordonnées des restaurants :**

*Restaurant de Lameilhé*

Centre Commercial de Lameilhé: 05.63.59.95.05

*Restaurant de Lardailié-Roulandou*

13 rue du Commerce: 05.63.35.61.43

*Restaurant d'Aillot-Bisséous*

Centre Commercial d'Aillot: 05.63.35.90.64

*Restaurant de l'Espace Seniors de la Platé*

2 rue de la Platé: 05.63.71.56.44

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France



Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

*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*