

Menu de la semaine du 15 avril au 21 avril 2024

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIOR DE LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce Normande (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Trio de légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Pomme (*label AB*)

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Galantine aux olives ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paella garnie (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Kiwi

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées ⁽¹⁾ / Poire au sirop ⁽¹²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Radis beurre ⁽¹⁾

Plat : Langue Bœuf sauce Madère (*fait maison*)

Accompagnement : Pommes rissolées ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Gâteau Basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves

Plat : Filet de colin sauce crevettes ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale, blé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Purée pomme

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Maquereau à la moutarde ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Escalope de porc sauce bourguignonne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Poêlée légumes anciens (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson, beurre ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Salmi de pintade (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Gnocchis (*fait maison*)⁽²⁾⁽⁴⁾

Fromage/Dessert : Reblochon ⁽¹⁾ / Flan Pâtissier ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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 (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

