

Menu de la semaine du 22 avril au 28 avril 2024

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIOR DE LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Macédoine mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Purée Pomme-Pêche

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardine citron ⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Spaghetti Carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Pomme

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Brocolis vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz au curry (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Banane

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Tomate - maïs (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Bavette

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Fraisier maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Roulé au fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Filet de lieu noir sauce citron (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾ / Orange

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de lentilles ⁽⁸⁾

Plat : Merguez grillées ⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots beurre ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Fraises

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Saumon à l'oseille (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Amandine Poires maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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

