

Menu de la semaine du 29 avril au 5 mai 2024

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIOR DE LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri Rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Pomme (*label AB*)

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Choux fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Glace

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Confit de canard ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt chèvre ⁽¹⁾ / Croustade Pommes-raisins maison ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade verte

Plat : Tripes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre et hareng ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de merlu sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Fraises

Samedi

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

Plat : Gigot d' agneau sauce ail ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) ⁽¹⁾ / Gâteau de semoule ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Potage poireaux pomme de terre ⁽⁸⁾ / Cœurs de palmier

Plat : Couscous (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule Tradition ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavachs ⁽¹⁾ / Baba au Rhum ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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

