

Menu de la semaine du 7 avril au 14 avril 2024

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIOR DE LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Choux fleur Béchamel (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt vanille ⁽¹⁾ / Poire

Mardi

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

Plat : Emincé de volaille au Curry (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Purée pomme - coing

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Duo cervelas, saucisson d'ail ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régata ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Emmental ⁽¹⁾ / Salade de fruits

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pois chiche ⁽⁸⁾

Plat : Entrecôte ⁽⁵⁾

Accompagnement : Frite ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Tarte Normande

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pizza ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Brandade de morue (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Banane

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Œuf mimosa ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Cannelloni ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Crème marron ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de poireaux (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

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

