

Menu de la semaine du 16 au 22 juin 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Betteraves⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Petits Suisses⁽¹⁾ / Nectarine / Pain au levain⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Cervelas, saucisson à l'ail⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Spaghettis à la carbonara (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Six de Savoie⁽¹⁾ / Purée de pomme ananas / Pain au levain⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Consommé⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Blanquette d'agneau⁽⁸⁾

Accompagnement : Bâtonnets de carottes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Madeleine⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre, hareng

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

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

Fromage/Dessert : Cantal⁽¹⁾ / Crémeux au citron maison (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ / Pain au levain⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson aux céréales⁽²⁾⁽³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam⁽¹⁾ / Abricots / Pain au levain⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gnocchis (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature⁽¹⁾ / Cerises / Pain au levain⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Cassoulet toulousain (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie⁽¹⁾ / Financier à l'ananas maison (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾ / Pain au levain⁽²⁾

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

