

Menu de la semaine du 23 au 29 juin 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Paté Friton ^{(8) (12)}

Plat : Poulet au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Brugnon/ Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tomates vinaigrette ^{(8) (9) (12)}

Plat : Boulettes bœuf sauce normande (*fait maison*) ^{(1) (8)}

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

Fromage/Dessert : Tomme Blanche d'Oc ⁽¹⁾ / Purée de pomme pruneaux/ Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Œufs mayonnaise ^{(4) (8) (9) (12)}

Plat : Bouchée mareyeur (*fait maison*) ^{(2) (3) (8) (14)}

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche/ Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage / Salade de choux fleur ^{(8) (9) (12)}

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature ⁽¹⁾ / Bavaois fruits de la passion maison (*fait maison*) ^{(1) (2) (4) (7)} / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage / Salade de pâtes au thon (*fait maison*) ^{(2) (8) (9) (12) (14)}

Plat : Filet de merlu aux petits légumes (*fait maison*) ^{(3) (8) (13) (14)}

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit ⁽¹⁾ / Abricots/ Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ^{(8) (12)}

Accompagnement : Choux de Bruxelles (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Gâteau de riz ^{(1) (4)} / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœur d'artichauts

Plat : Pavé de saumon sauce à l'oseille (*fait maison*) ^{(3) (8) (12) (13) (14)}

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ^{(2) (8)}

Fromage/Dessert : Bleu (portion) ⁽¹⁾ / Baba au rhum 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 nées, élevées et abattues 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

