

Menu de la semaine du 30 juin au 6 juillet 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Six de Savoie ⁽¹⁾ / Ananas Frais ⁽²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Saucisse rôtie (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Quiche lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

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

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Daube de joue de bœuf (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule Tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Tarte aux cerises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de maïs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Ratatouille ⁽⁸⁾

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

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Maquereau au vin blanc ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Tomate et pomme de terre farcies sauce tomate (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Galette bretonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Boudin langué ⁽⁸⁾

Plat : Gigot d'agneau à l'aïl (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes boulangères (*fait maison*)

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

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

