

Menu de la semaine du 7 au 13 juillet 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre - thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

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

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Poulet rôti basquaise (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

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

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Macédoine ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Omelette pommes de terre (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes Vichy (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt vanille ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati ⁽⁸⁾ (*fait maison*)

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

Samedi

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

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

Accompagnement : Blettes au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson – Beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Lapin à la moutarde (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes sautées

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Eclair au café ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / 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

