

Menu de la semaine du 9 au 15 juin 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de Pâtes (*fait maison*) ^{(2) (8) (9) (12)}

Plat : Caille aux raisins (*fait maison*) ^{(8) (12)}

Accompagnement : Pommes röstis aux légumes ^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Roitelet ⁽¹⁾ / Ile flottante ^{(1) (4)} / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Sauté de porc Marengo (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée de pomme pêche / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Consommé / Melon

Plat : Faux filet

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

Fromage/Dessert : Fromage blanc ⁽¹⁾ / Miel / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de maïs bio ^{(8) (9) (12)}

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

Fromage/Dessert : Yaourt nature ⁽¹⁾ / Quatre quart aux pépites de chocolat maison ^{(1) (2) (4) (7)} / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ^{(8) (12)}

Plat : Filet de lieu noir, sauce aux crevettes (*fait maison*) ^{(3) (8) (12) (13) (14)}

Accompagnement : Poêlée indienne, riz (*fait maison*) ^{(3) (8) (10) (12)}

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

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardines à la tomate ^{(8) (12) (14)}

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

Accompagnement : Gratin de blettes (*fait maison*) ^{(4) (8)}

Fromage/Dessert : Tartare aux noix ⁽¹⁾ / Abricots / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Boudin Galabar ^{(8) (12)}

Plat : Cuisse de canard aux olives (*fait maison*) ^{(8) (12)}

Accompagnement : Pommes sautées

Fromage/Dessert : Tomme blanche d'Oc ⁽¹⁾ / Roulé Kiddy Cherry cerises 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

