

Menu de la semaine du 14 au 20 juillet 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Pintade rôtie (*fait maison*)

Accompagnement : Rösti légumes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Bleu (individuel) ⁽¹⁾ / Ile flottante / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

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

Accompagnement : Pommes rissolées

Fromage/Dessert : Babybel Bio ⁽¹⁾ / Ananas frais / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Chou-fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson meunière (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾

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

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon

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

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Vendredi

Entrée : Velouté de courgettes au curry (froid) ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ⁽¹²⁾

Plat : Hoki sauce écossaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Samedi

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

Plat : Merguez (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Liégeois au chocolat ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾ / Purée de poire / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Sauté de veau aux petits légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz Pilaf⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole⁽¹⁾ / Moelleux au chocolat⁽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

