

Menu de la semaine du 21 au 27 juillet 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Farçon savoyard (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

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

Plat : Omelette oignons lardons (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Ratatouille

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

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Bavette

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

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

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Macédoine vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Macaronade de veau ⁽⁸⁾

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

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de riz ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Colin sauce citron (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio ⁽¹⁾ / Purée Pomme/ananas / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Friand Fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salsifis persillés - carottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melsat, boudin ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes croustine ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Flan pâtissier ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / 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

