

Menu de la semaine du 28 juillet au 3 août 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

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

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Nectarine / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de tomates ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paleron sauce bourguignonne (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Tortis (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Gaspacho de tomates maison ⁽⁸⁾ / Tarte oignons ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Œufs Florentine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Cadre mandarine/cointreau ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Merlu sauce américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

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

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardines au citron ⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Canellonis au bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : St Paulin ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôtie (*fait maison*)

Accompagnement : Poêlée légumes anciens ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) ⁽¹⁾ Tarte noix de coco ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / 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

