

Menu de la semaine du 11 au 17 août 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Duo saucisson à l'ail – cervelas ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce forestière (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

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

Mardi

Entrée : Potage aux légumes ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Paëlla (plat garni) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Raisin blanc / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Goulash de bœuf (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Pomme cuite / Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Spaghetti carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Saumon à l'oseille (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Roquefort ⁽¹⁾ / Nid d'abeille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Pomme röstie farcie sauce bourguignonne (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Salade verte

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

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de porc (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurottes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Tarte normande ⁽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

