

Menu de la semaine du 18 au 24 août 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Omelette au fromage (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Mardi

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

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

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

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Purée pomme/banane / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Rôti de veau sauce normande (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Brugnon / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Poulet rôti (*fait maison*)

Accompagnement : Macaronis Bio (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri Bio ⁽¹⁾ / Quatre quart (1/24) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Friand au fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Filet de hoki aux petits légumes (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Raisin noir / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Côte de porc au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Moelleux au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Manchons de canard en sauce (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Tarte au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾ / 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

