

Menu de la semaine du 4 au 10 août 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Brocolis en salade (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature Bio ⁽¹⁾ / Pêche/ Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Petit salé (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Navarin d'agneau (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Abricots / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pâtes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Batavia, dès d'emmental ⁽¹⁾

Plat : Filet de colin sauce hollandaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Pastèque / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Endives au jambon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée pomme banane/ Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'aïl (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Flageolets ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾ / Tarte à l'ananas ⁽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

