

Menu de la semaine du 15 au 21 septembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

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

Accompagnement : Lentilles Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Radis - beurre

Plat : Entrecôtes

Accompagnement : Frites ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Salade de choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Tripes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

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

Jeudi

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

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Moelleux à l'abricot maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de pommes de terre, harengs ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Poisson pané - citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Croisillons Dubarry ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Pomme röstie farcie sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Dimanche

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

Plat : Couscous garni (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule Tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Gavachs ⁽¹⁾ / Tarte aux fruits maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ / 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

