

Menu de la semaine du 8 au 14 septembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pomélos

Plat : Spaghettis à la carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio ⁽¹⁾/ Brugnion / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Omelette oignons, lardons (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Gâteau de riz ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Pizza Bio ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Sauté Veau Marengo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Ananas / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Carottes rapées Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Escalope de poulet panée ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental portion Bio ⁽¹⁾ / Tiramisu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Pastèque / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Filet de colin aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte oignons/lardons maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) ⁽¹⁾ / Raisins noirs / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté de fritons ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade poêlée aux navets (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre "paillasson"

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Baba à rhum ⁽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

