

Menu de la semaine du 13 au 19 octobre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Radis, beurre ⁽¹⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Cassoulet toulousain (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Omelette aux pommes de terre (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

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

Mercredi

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

Plat : Poisson Bordelaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Gâteau de semoule ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte tomates cerises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Faux filet

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio ⁽¹⁾ / Croustade pomme raisins maison ⁽²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Endives, dés de mimolette ⁽¹⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Kiri Bio ⁽¹⁾ / Pomme Bio / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de chou fleur (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pomme Rösti Farcie sauce Forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Poires ⁽¹⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Pot au feu ⁽⁸⁾

Accompagnement : Et ses légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavachs ⁽¹⁾ / Gâteau Citrouille - chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, 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

