

Menu de la semaine du 20 au 26 octobre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Brocolis ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Missons (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio ⁽¹⁾ / Raisins noir / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rosette, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Kiwis / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Sardines au citron ⁽¹²⁾ / Potage ⁽⁸⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Jeudi

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

Plat : Blanquette de veau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Tortis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Tarte Normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Coleslow ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Courgettes persillées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc sucré ⁽¹⁾ / Clémentine / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Cannellonis au bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Bleu de Bresse (portion) ⁽¹⁾ / Prunes ⁽¹⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Salmi de pintade (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire ⁽¹⁾ / Gâteau Basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

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

