

## Menu de la semaine du 22 au 28 septembre 2025

### RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de brocolis (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Côte de Porc au jus (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Carottes vichy Bio (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chèvre long <sup>(1)</sup> / Brugnon / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pastèque

**Plat :** Paëlla au poulet (*fait maison*) <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz safrané (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit suisse <sup>(1)</sup> / Galettes bretonnes <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pâté de fritons <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Daube de joue de bœuf (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Macaronis Bio

**Fromage/Dessert :** Comté <sup>(1)</sup> / Raisins blanc / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Betteraves Bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paupiettes de dinde sauce forestière (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme de Savoie <sup>(1)</sup> / Forêt Noire maison <sup>(1)(2)(4)(7)(12)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

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

**Plat :** Pavé de saumon sauce citron (*fait maison*) <sup>(1)(2)(7)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Purée de potiron (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème anglaise <sup>(1)</sup> / Pomme cuite maison / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Endives <sup>(8)</sup>

**Plat :** Spaghettis à la carbonara <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Mimolette <sup>(1)</sup> / Yaourt aux fruits <sup>(1)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Saucisson beurre <sup>(1)(8)(112)</sup>

**Plat :** Manchons de canard aux pruneaux (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes grenailles <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Lacaune <sup>(1)</sup> / Financier à l'ananas maison <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

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](mailto: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*

