

Menu de la semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Brochette de dinde sauce normande (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Chou-fleur persillé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs de Palmier

Plat : Spaghetti Carbonara (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Mercredi

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

Plat : Tripes ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾ / Orange / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Œufs Florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio ⁽¹⁾ / Gâteau Anniversaire (Cassis Speculoos) / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de riz (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Colin sauce écossaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio ⁽¹⁾ / Purée Pomme/ananas / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Blanquette d'agneau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Nid d'abeille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs d'artichaut

Plat : Choucroute garnie (palette) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Madeleine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / 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 qualités

