

## Menu de la semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

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

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Céleri rémoulade (*fait maison*) <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Brandade de morue <sup>(1)(2)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Batavia <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème chocolat <sup>(1)(4)</sup>/ Prunes / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Taboulé <sup>(2)(8)</sup> / Potage <sup>(8)</sup>

**Plat :** Sauté de porc marenge (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Bâtonnière de légumes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert <sup>(1)</sup> / Pomme Bio / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Crêpe fromage <sup>(1)(2)(4)</sup> / Potage <sup>(8)</sup>

**Plat :** Bouchée mareyeur <sup>(1)(2)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Haricots beurre <sup>(1)(8)</sup>

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

#### Jeudi

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

**Plat :** Bavette

**Accompagnement :** Frites <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé nature Bio <sup>(1)</sup> / Cheese cake maison <sup>(2)(5)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

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

**Plat :** Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Epinards au gratin (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Purée pomme coing / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Maquereau tomate <sup>(8)(12)(14)</sup>

**Plat :** Merguez <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Choux de Bruxelles persillés (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Boursin <sup>(1)</sup> / Poire <sup>(1)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

## Dimanche

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

**Plat :** Langue de bœuf sauce madère <sup>(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Gratin dauphinois <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme blanche <sup>(1)</sup> / Clafoutis aux framboises 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 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](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*

