

Menu de la semaine du 10 au 16 novembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Farçon savoyard (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule

Accompagnement : Pommes rissolées (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roitelet ⁽¹⁾ / Éclair au café ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paleron de bœuf sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Pomme du Tarn Bio / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Cheesecake maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Chou-fleur à la Béchamel (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Oeufs mimosas ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Flageolets ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt de brebis Bio ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse - beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Lapin sauce aux noisettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes grenailles

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Gâteau à la châtaigne maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / 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 qualité

