

Menu de la semaine du 3 au 9 novembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

Plat : Filet de poulet pané (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Pomme Bio / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Poireaux mimosa ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes à la bolognaise au bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche / Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Chou fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson meunière au citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Torti ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tomates en salade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Entrecôte ⁽⁸⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Petit Suisse ⁽¹⁾ / Cake aux pépites de chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons - lardons maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Banane / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche – beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de bœuf sauce Madère ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare aux noix ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Pot au feu ⁽⁸⁾

Accompagnement : Et ses légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Reblochon ⁽¹⁾ / Amandine aux poires ⁽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

