

## Menu de la semaine du 1 au 7 décembre 2025

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

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Chou-fleur vinaigrette (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Boulettes de bœuf sauce bourguignonne <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée méridionale (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Cake aux légumes (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Entrecôte

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

**Fromage/Dessert :** Edam <sup>(1)</sup> / Clémentine / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

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

**Plat :** Langue de bœuf sauce aux câpres <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Riz basmati (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Emmental Bio <sup>(1)</sup> / Bras de Vénus (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade d'endives <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Choucroute garnie (palette) <sup>(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Mimolette <sup>(1)</sup> / Gaufre liégeoise <sup>(1)(2)(4)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

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

**Plat :** Filet de Hoki sauce crevette (*fait maison*) <sup>(1)(2)(7)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Haricots verts (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé Bio <sup>(1)</sup> / Pêche au sirop / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Potage Saint Germain <sup>(8)</sup> / Salade de pommes de terre / hareng <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Choux farcis sauce tomate <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu <sup>(1)</sup> / Kiwis / Pain au levain <sup>(2)</sup>

## Dimanche

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

**Plat :** Rôti de porc au jus <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée de légumes anciens (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Laguiole <sup>(1)</sup> / Quatre Quarts pépites chocolat (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</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*

