

## Menu de la semaine du 8 au 14 décembre 2025

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

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Tarte aux oignons <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Œufs florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petits Suisses Bio <sup>(1)</sup> / Orange Bio / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Saucisson à l'ail, cervelas <sup>(8)(12)</sup>

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

**Accompagnement :** Batavia <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème anglaise <sup>(1)(4)</sup> / Pomme cuite au caramel (*fait maison*) / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

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

**Plat :** Emincé de volaille au curry (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Coquillettes Bio (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit Bio <sup>(1)</sup> / Ananas frais / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Carottes râpées Bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Joue de bœuf sauce Bourguignonne (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pomme vapeur

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Cheesecake (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Pain au levain <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de haricots verts <sup>(8)(9)(12)</sup>

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

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

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

#### Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Tarte aux légumes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Pomme röstie farcie sauce forestière <sup>(1)(2)(5)(8)(12)</sup>

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

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Rosette beurre <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Gigot d'agneau sauce à l'ail <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Endives meunières <sup>(1)(2)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Nectaire <sup>(1)</sup> / Clafoutis aux framboises <sup>(1)(2)(4)</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*

