

Menu de la semaine du 8 au 14 décembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Œufs florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Epinards au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits Suisses Bio ⁽¹⁾ / Orange Bio / Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson à l'ail, cervelas ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Brandade de Morue ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Batavia ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Mercredi

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

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

Accompagnement : Coquillettes Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Jeudi

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

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

Accompagnement : Pomme vapeur

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

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Riz basmati aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio ⁽¹⁾ / Clémentine / Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Pomme rösti farcie sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Purée pomme banane / Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rosette beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'ail ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Pain au levain ⁽²⁾

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.

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 qualités

