

## Menu de la semaine du 15 au 21 décembre 2025

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

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Taboulé <sup>(2)(8)</sup>

**Plat :** Poulet rôti au jus Bio (*fait maison, label AB*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur persillé (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Babybel Bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Pomme Bio (*label AB*)

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de blé-maïs-avocat <sup>(2)(9)(12)</sup>

**Plat :** Tripes <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier Bio (Tarn) (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Kiwis

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

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

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

**Accompagnement :** Purée de patates douces <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Comté (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Cake au citron (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade Coleslaw <sup>(1)(4)(9)</sup>

**Plat :** Poisson à la bordelaise <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Boursin <sup>(1)(8)</sup> / Liégeois au café <sup>(1)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi (Repas de Noël)

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Terrine de brochet <sup>(1)(2)(3)(4)(8)(13)(14)</sup>

**Plat :** Civet de sanglier (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes Duchesse <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Roquefort (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Bûche de Noël (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Poireaux vinaigrette <sup>(9)(12)</sup>

**Plat :** Merguez (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Choux de Bruxelles (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu de Bresse (portion) (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Salade de fruits

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pâté en croûte <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Saumon à l'oseille (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)(14)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Camembert Bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Millefeuille <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 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](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 qualités*

