

Menu de la semaine du 15 au 21 décembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Chou-fleur persillé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel Bio (label AB) ⁽¹⁾ / Pomme Bio (label AB)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Tripes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier Bio (Tarn) (label AB) ⁽¹⁾ / Kiwis

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Galabar (Tarn) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de patates douces ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾

Plat : Poisson à la bordelaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Liégeois au café ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi (Repas de Noël)

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

Plat : Civet de sanglier (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Duchesse ⁽²⁾⁽⁵⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Poireaux vinaigrette ⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Merguez (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Choux de Bruxelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Millefeuille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

