

Menu de la semaine du 22 au 28 décembre 2025

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾

Accompagnement : Brocolis au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pomelos

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

Accompagnement : Lentilles Bio (*fait maison, label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Sauté de veau sauce Marengo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Pomme Bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi (Repas de Noël)

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Foie Gras

Plat : Dinde aux marrons (*fait maison*) ⁽¹⁾

Accompagnement : Pommes sarladaises ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Bûchette pâtissière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Batavia ⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne - blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Clémentines

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Quiche Lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette d'agneau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salsifis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Liégeois chocolat ⁽¹⁾⁽¹¹⁾ / Poire

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Truite fumée - citron ⁽¹⁴⁾

Plat : Caille aux raisins (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavach ⁽¹⁾ / Tropicane ⁽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

