

Menu de la semaine du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Omelette oignons lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Ratatouille ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Sombrero ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits Pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pomme

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade mandarines

Plat : Rôti de veau sauce Forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde, pommes de terres rissolées (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Mousse au café ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Jambon de Pays - beurre ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de cerf aux aîrelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roitelet ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pomme cuite

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule ⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots blancs au chorizo (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Riz au lait ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Boudin langué ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes boulangères ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Frangipane ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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 qualité

