

Menu de la semaine du 16 au 22 février 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de chou-fleur (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pâtes tortis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Purée de pruneaux

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Crêpes jambon/fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre, harengs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de colin aux céréales ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brebis crème ⁽¹⁾ / Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade d'endives ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Nems de volaille ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

Plat : Blanquette de poisson thaï (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz cantonais (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Maquereau au vin blanc⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Accompagnement : Blettes au gratin⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin⁽¹⁾ / Purée pomme, banane

Pain au levain⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre grenaille⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) / Flan pâtissier⁽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

