

Menu de la semaine du 19 au 25 janvier 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

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

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté friton ⁽¹²⁾

Plat : Faux filet

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Bouchées mareyeur ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Carottes râpées Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Pavé de saumon sauce oseille (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignon à la grecque ⁽⁸⁾

Plat : Hachis Parmentier de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Yaourt brebis Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melsat, boudin ⁽¹²⁾

Plat : Pot au feu et ses légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises (*fait maison*) ⁽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

