

## Menu de la semaine du 26 janvier au 1<sup>er</sup> février 2026

### RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pomelos

**Plat :** Omelette oignons lardons (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de légumes d'hiver (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert <sup>(1)</sup> / Banane

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Tarte aux légumes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Escalope de volaille au jus (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Haricots verts (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc Bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Orange

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Radis et beurre <sup>(1)</sup>

**Plat :** Paleron de bœuf sauce bourguignonne <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes de terre vapeur

**Fromage/Dessert :** Saint Moret <sup>(1)</sup> / Pana cotta fruit de la passion (*fait maison*) <sup>(1)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Taboulé <sup>(2)(8)</sup>

**Plat :** Rôti de dinde sauce Mornay <sup>(1)(2)(4)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée méridionale <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier Bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Gâteau aux 3 chocolats

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

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

**Plat :** Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Cantal (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Purée pomme-coing

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Sardines à la tomate <sup>(8)(12)(14)</sup>

**Plat :** Gigot d'agneau sauce à l'ail <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée de légumes anciens (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Mimolette <sup>(1)</sup> / Flan de semoule <sup>(1)(2)(4)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Rillettes <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Cassoulet toulousain (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Nectaire (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Financier à l'ananas (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

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](mailto: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*

