

Menu de la semaine du 9 au 15 février 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Purée pois chiche ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte butternut, Comté ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Kiwi

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de maïs, blé, avocat (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin de semoule (gnocchis) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Pêches au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Œufs au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Lasagnes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Tarte Normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de brocolis vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu sauce écossaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Babybel bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardines citron ⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Langue de bœuf sauce Madère ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée légumes anciens (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Civet de porc (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes Duchesse ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavaches ⁽¹⁾ / Nid d'abeilles ⁽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

