

Menu de la semaine du 16 au 22 mars 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardines à la tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Accompagnement : Épinards au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Goulach (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Carottes Vichy Bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Liégeois au café

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Escalope de porc au jus (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Purée pomme ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pomelos

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

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt Brassé Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Moelleux à l'ananas/noix de coco (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Penne régate au saumon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Yaourt de brebis Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Kiwis

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs d'artichauts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Misson sauce moutarde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots blancs au chorizo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Quetsches au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Melsat, boudin ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule

Accompagnement : Salsifis et légumes anciens (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Quatre quart noix/noisettes (*fait maison*)

⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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

