

Menu de la semaine du 9 au 15 mars 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

Plat : Poulet rôti au jus (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée Pois chiche Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Bavette

Accompagnement : Frites

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de veau sauce Normande (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Yaourt aux fruits

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

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

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Poisson Meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pizza (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾

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

Accompagnement : Cœurs de céleri ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de porc aux olives (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pomme de terre sarladaise ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Moelleux aux poires (*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 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

