

Menu de la semaine du 13 au 19 avril 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

Plat : Boulettes de bœuf bio sauce Normande (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Galantine aux olives ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paëlla (plat garni) (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Poire au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Radis beurre ⁽¹⁾

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

Accompagnement : Pommes rissolées

Fromage/Dessert : Camembert bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Gâteau Basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves bio (*label AB*)

Plat : Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Purée pomme

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Maquereau à la moutarde ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc sauce Bourguignonne (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Salmi de pintade (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de semoule (gnocchis) ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Reblochon (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Flan pâtissier ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

