

Menu de la semaine du 23 au 29 mars 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Paella garnie (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Forêt Noire (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pomme de terre au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de hoki sauce citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Clémentine

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons, lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Choux de Bruxelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits Suisses ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Pot au feu et ses légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

