

Menu de la semaine du 30 mars au 5 avril 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

Plat : Saucisse de porc (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pommes, pêches

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Jambon blanc, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Mixed grill (*fait maison*)

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse nature ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade batavia ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poisson d'avril en chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pomme de terre rosti farcie sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Moelleux au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

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

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽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

