

Menu de la semaine du 11 au 17 mai 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Farçon Savoyard (plat garni) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo (*fait maison*) (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régates bio (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Fraises au sucre

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Pintade rôtie au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes dauphines ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Gâteau Tutti-Fruitti (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

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

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

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

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

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

Accompagnement : Choux de Bruxelles aux lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Pêche au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tarte aux myrtilles ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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

