

Menu de la semaine du 18 au 24 mai 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Ananas au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Œufs bio Florentine (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Epinards gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Crème de marrons ⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pizza (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Endives au jambon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de chou-fleur (*fait maison*) (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé (*label AB*) ⁽¹⁾ / Cheesecake (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade Batavia

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

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

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Pomme Rôsti farci sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt chèvre bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Rôti de porc sauce pruneaux (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée d'artichauts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tarte aux fruits (*fait maison*) ⁽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

