

Menu de la semaine du 4 au 10 mai 2026

RESTAURANT DE L'ESPACE SENIORS DE LA PLATÉ

Lundi

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

Plat : Coquillettes bio bolognaise (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade blé, maïs, avocat (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Liégeois café ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de betteraves bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

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

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

Fromage/Dessert : Tartare nature ⁽¹⁾ / Flan nappé ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Coq au vin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de patates douces ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tiramisu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de canard aux olives (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Duchesse ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Bleu (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Œuf bio au thon (*label AB*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Cannelloni (plat garni) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignon à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de cochon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Sarladaises (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Millefeuille ⁽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

