

## Menu de la semaine du 15 au 21 juin 2026

### RESTAURANT LA PLATE

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Céleri Rémoulade <sup>(1)(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Brandade de morue <sup>(1)(8)(14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit suisse bio <sup>(1)</sup> / Nectarine  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Cervelas, Saucisson à l'ail <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Mixed grill

**Accompagnement :** Frites <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Six de Savoie <sup>(1)</sup> / Purée pomme  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Cake aux crevettes <sup>(1)(2)(3)(4)(8)</sup>

**Plat :** Blanquette de dinde <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Batonnets de carottes <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Crème à la vanille <sup>(1)(2)(4)</sup> / Madeleine <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de pommes de terre, hareng <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Œufs bio florentine <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin d'épinards <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt bio <sup>(1)</sup> / Moelleux aux pêches maison <sup>(1)(2)(4)(7)(12)</sup>  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de haricots verts <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de hoki, sauce citron <sup>(1)(2)(8)(14)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée indienne, riz <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Edam <sup>(1)</sup> / Abricot  
*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Tarte aux légumes <sup>(1)(2)(4)</sup>

**Plat :** Escalope de volaille à la crème <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Endives meunière <sup>(2)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gervita <sup>(1)</sup> / Cerises

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Melon

**Plat :** Couscous (plat garni) <sup>(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme Savoie <sup>(1)</sup> / Baba au rhum <sup>(1)(2)(4)(7)(12)</sup>

*Pain au levain* <sup>(2)</sup>

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](mailto: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*

