

## Menu de la semaine du 22 au 28 juin 2026

### RESTAURANT LA PLATE

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pâté Friton <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Poulet Label rouge au jus <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Carottes bio Vichy <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Moret <sup>(1)</sup> / Brugnon

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Tomates vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Boulette de bœuf bio, sauce Normande <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Purée <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Paulin <sup>(1)</sup> / Purée pommes-pruneaux

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

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Œufs bio mayonnaise <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Sauté de veau Label rouge aux olives <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Haricots beurre <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Pêche

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

#### Jeudi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de chou-fleur bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Entrecôte

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

**Fromage/Dessert :** Saint Nectaire <sup>(1)</sup> / Bavarois aux fruits rouges <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade de pâtes <sup>(2)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de Merlu aux petits légumes <sup>(1)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Semoule tradition <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit bio <sup>(1)</sup> / Melon

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

## Samedi

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

**Plat :** Chipolatas <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Petits pois <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Brie <sup>(1)</sup> / Gâteau de riz <sup>(1)</sup>

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

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Cœurs d'artichaut <sup>(8)(9)</sup>

**Plat :** Pavé de saumon à l'oseille <sup>(1)(8)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Tagliatelles <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu (portion) <sup>(1)</sup> / Tarte aux fruits maison <sup>(1)(2)(4)(7)</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*

