

## Menu de la semaine du 29 juin au 5 juillet 2026

### RESTAURANT LA PLATE

#### Lundi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Saucisse sèche, beurre <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Raviolis <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Batavia

**Fromage/Dessert :** Six de Savoie <sup>(1)</sup> / Pomme

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

#### Mardi

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

**Plat :** Saucisse rôtie <sup>(1)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier <sup>(1)</sup> / Banane

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

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Friand fromage <sup>(1)(2)(4)</sup>

**Plat :** Escalope panée <sup>(2)(5)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Tartare <sup>(1)(8)</sup> / Nectarine

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

#### Jeudi

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

**Plat :** Rôti de bœuf bio froid, mayonnaise (Stick), Chou-fleur au gratin <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Accompagnement :** Salade de pâtes <sup>(2)</sup>

**Fromage/Dessert :** Comté <sup>(1)</sup> / Tarte citron <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Potage / Betteraves bio <sup>(8)(9)</sup>

**Plat :** Filet meunière <sup>(2)(14)</sup>

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

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

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

## Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Maquereau au vin blanc <sup>(8)(12)(14)</sup>

**Plat :** Tomate et pomme de terre farcies sauce tomate <sup>(2)(4)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Flan aux œufs <sup>(1)(4)</sup> / Galette bretonne <sup>(2)(4)(8)</sup>

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

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Pâté en croûte <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Langue de bœuf sauce aux câpres <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes boulangères <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert bio <sup>(1)</sup> / Moka au café <sup>(1)(2)(4)</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*

