

Menu de la semaine du 6 au 12 juillet 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre - thon ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves BIO, vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet basquaise ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse BIO ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Bavette

Accompagnement : Pommes sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Nectarine

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Œufs bio florentine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio ⁽¹⁾ / Tarte aux cerises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de lieu noir sauce citron ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées au curry ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Ananas frais

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte aux 3 fromages ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Blettes au gratin ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Melon

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisson - beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôti ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes röstis ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Roquefort ⁽¹⁾ / Nid d'abeille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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 qualités

