



Menu de la semaine du 10 au 16 août 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Duo saucisse à l'ail - cervelas ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Brocolis sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi (Menu végétarien)

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Pastèque

Plat : Spaghettis bio carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Goulash de bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Carottes Vichy bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Soupe de fruits

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Gaspacho courgettes curry ⁽⁸⁾

Plat : Mixed grillé mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade de pâtes + cœurs de palmier ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Nectarine

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Haricots verts salade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits suisses ⁽¹⁾ / Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Melon jambon beurre ⁽¹⁾

Plat : Saumon sauce à l'oseille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tagliatelles ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort ⁽¹⁾/ Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Salade de perles ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de porc ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurotes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾/ Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

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

