



## Menu de la semaine du 27 juillet au 2 août 2026

### RESTAURANT LA PLATE

#### Lundi (Repas froid)

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Salade choux fleur <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de colin + mayonnaise <sup>(4)(8)(9)(12)(14)</sup>

**Accompagnement :** Salade piémontaise + concombre vinaigrette <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

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

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Betteraves bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Escalpe poulet pané <sup>(2)(5)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Glace <sup>(1)(4)(5)(7)</sup>

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

#### Mercredi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Saucisson beurre <sup>(1)(8)</sup>

**Plat :** Paleron sauce bourguignonne <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petit suisse <sup>(1)</sup> / Banane

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

#### Jeudi

**Entrée :** Gaspacho de tomates maison <sup>(8)</sup> / Tarte oignons <sup>(1)(2)(4)</sup>

**Plat :** Poulet Label rouge rôti au jus <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de brocolis <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt fermier <sup>(1)</sup> / Demi cadre spéculos <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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

#### Vendredi

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

**Plat :** Calamars sauce américaine <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz basmati <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt aux fruits <sup>(1)</sup> / Abricots

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

## Samedi

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Sardine au citron <sup>(14)</sup>

**Plat :** Merguez <sup>(8)(12)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Saint Paulin <sup>(1)</sup> / Ile flottante

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

## Dimanche

**Entrée :** Potage <sup>(8)</sup> / Champignons à la grecque <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Pintade rôti au jus <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée légumes anciens <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu (Portion) <sup>(1)</sup> / Moelleux au chocolat <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</sup>

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

*(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 nés, 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*

