



Menu de la semaine du 3 au 9 août 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de dinde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio ⁽¹⁾/ Brugnion

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

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

Plat : Petit salé ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾/ Plumetis ⁽²⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Melon

Plat : Rôti de porc Label rouge et mayonnaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Taboulé + Salade Coslow ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾/ Abricots

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio ⁽¹⁾/ Tarte à la noix de coco ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/ Pastèque

Plat : Filet de colin sauce hollandaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées Curry ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾/ Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage poireaux Pommes de terre ⁽⁸⁾

Plat : Quiche lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endive au jambon ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Purée pomme banane

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage/ Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'ail ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Flageolets ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Faiselle ⁽¹⁾ / Tarte à l'ananas ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

(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

