



Menu de la semaine du 17 au 23 août 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾/Melon

Plat : Boulette de bœuf bio sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ /Salade de pomme de terre, Thon ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Omelette bio au fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de courgettes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Brugnion

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Paupiettes de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Purée pommes-bananes

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Paëlla (plat garni) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Quatre quart ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Filet de hoki aux petits légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Purée de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Raisins blancs

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage de carottes/ Sardines au citron ⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Côtes de porc au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Fromage blanc aux fruits, Roulé framboise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Manchons de canard aux pruneaux ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Tarte citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

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 qualité

