

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⁾/ Brugnon

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⁾

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

