



Menu de la semaine du 31 août au 6 septembre 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc Label rouge au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Betteraves bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet poulet pané ⁽²⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio nature ⁽¹⁾ / Grany chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade strasbourgeoise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Pomme

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Boudin aux pommes ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Colin sauce écossaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit louis ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Sardines tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Misson sauce moutarde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots blancs chorizo ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melsat, boudin ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Choucroute garnie (palette) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Tarte à l'ananas ⁽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

