



Menus de la semaine du 14 au 20 septembre 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Petit salé (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Prunes

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte fromage bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Entrecôtes

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cake poissons crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Rôti de bœuf bio au jus (*label AB*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Coquillettes bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Moelleux à l'abricot (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre et harengs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Melon

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Croisillons Dubarry ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Pomme röstie farcie sauce forestière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits ⁽¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Couscous garni (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Gavachs ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises (*fait maison*) ⁽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.

