



Menus de la semaine du 7 au 13 septembre 2026

RESTAURANT LA PLATE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Spaghettis bio à la carbonara (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio nature (*label AB*) ⁽¹⁾ / Brugnion

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Chou-fleur bio salade (*label AB, fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Omelette bio oignons lardons (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pizza (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo (*label Rouge, fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Carottes bio râpées (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope viennoise ⁽²⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental bio (portion) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Filet de colin aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Crème marron ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tarte oignons lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Pâté poivre ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade poêlée aux navets (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre « paillasson » ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tartelette aux fruits (*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.

