



Menus de la semaine du 2 au 8 novembre 2026 RESTAURANT LA PLATE

Lundi

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

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Poireaux mimosa ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes à la bolognaise au bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Camembert bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pomme-pêche

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

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

Accompagnement : Tortis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Glace ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Tomates en salade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc au jus (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Petit suisse bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Cheese cake (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche et beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de bœuf bio sauce Madère (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare aux noix ⁽¹⁾⁽⁷⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pot au feu de poule et ses légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Reblochon (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Amandine aux poires (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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.

