



Menus de la semaine du 26 octobre au 1^{er} novembre 2026
RESTAURANT LA PLATE

Lundi

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

Plat : Brochette de dinde sauce normande (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Chou-fleur persillé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs de palmier ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Spaghetti Carbonara (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

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

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

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Purée pomme et ananas

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio nature (*label AB*) ⁽¹⁾ / Bavarois au fruit de la passion (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

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

Plat : Boudin aux pommes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Crème de marrons ⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

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

Plat : Choucroute garnie (palette) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Lacauze ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽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.

