



Menus de la semaine du 9 au 15 novembre 2026 RESTAURANT LA PLATE

Lundi

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

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pomme cuite

Pain au levain ⁽²⁾

Mardi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Côte de porc sauce moutarde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio fermier (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange

Pain au levain ⁽²⁾

Mercredi

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

Plat : Canard sauce à l'orange (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Pâtisserie ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Jeudi

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

Plat : Chipolatas (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Forêt noire (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Vendredi

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

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Chou-fleur à la béchamel (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Cookies ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Samedi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Maquereau sauce moutarde ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt de brebis bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Pain au levain ⁽²⁾

Dimanche

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Cœurs d'artichaut ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de porc (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurotes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Moelleux ananas-noix de coco (*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.

