

Menu de la semaine du 24 au 30 mars 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾/Céleri rémoulade^{(4) (8) (9) (12)}

Plat : Saucisse Rôtie (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Purée de pois chiches (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri⁽¹⁾/ Pomme

Mardi

Entrée : Soupe à l'ail (*fait maison*)⁽⁸⁾/Brocolis en salade^{(8) (9) (12)}

Plat : Paella garnie^{(3) (8) (12) (13) (14)}

Fromage/Dessert : Carré frais⁽¹⁾/ Banane

Mercredi

Entrée : Crème d'asperge^{(1) (8)}/ Saucisse sèche, beurre^{(1) (12)}

Plat : Filet meunière^{(2) (5) (14)}

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier nature⁽¹⁾/ Pruneaux au sirop⁽¹²⁾

Jeudi

Entrée : Potage de potiron⁽⁸⁾/ Carottes râpées^{(8) (9) (12)}

Plat : Sauté de veau Marengo (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Macaronis du Tarn⁽²⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel)⁽¹⁾/ Foret noire maison (*fait maison*)^{(1) (2) (4) (7) (12)}

Vendredi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾/ Salade de pomme de terre/hareng^{(8) (9) (12) (14)}

Plat : Filet de hoki sauce citron (*fait maison*)^{(3) (8) (13) (14)}

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

Fromage/Dessert : Saint moret⁽¹⁾/Clémentine

Samedi

Entrée : Potage poireaux, pommes de terre (*fait maison*)⁽⁸⁾/ Crêpes aux champignons^{(1) (2) (4)}

Plat : Chipolatas (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Choux de Bruxelles persillés (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc⁽¹⁾/ Ananas au sirop⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Consommé⁽⁸⁾/ Pâté en croûte^{(1) (2) (8) (12)}

Plat : Pot au feu et ses légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion)⁽¹⁾/ Baba au rhum^{(1) (2) (4) (7) (12)}

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

