

Menu de la semaine du 31 mars au 6 avril 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Velouté de courgettes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Cake aux légumes⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Brandade de morue (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Petits suisses⁽¹⁾ / Poire

Mardi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Betteraves Vinaigrette⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulette de bœuf sauce Forestière⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de carottes⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige⁽¹⁾ / Cloche en chocolat⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes⁽⁸⁾ / Jambon blanc, beurre⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de poulet pané⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Purée de céleri (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté⁽¹⁾ / Orange

Jeudi

Entrée : Potage Saint Germain (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Mixed grill (*fait maison*)

Accompagnement : Pommes de terre rissolées

Fromage/Dessert : Babybel⁽¹⁾ / Croustade pommes-raisins maison (*fait maison*)⁽²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Taboulé⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de colin céréales⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz basmati et poêlée indienne (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature⁽¹⁾ / Banane

Samedi

Entrée : Potage de haricots verts (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Pâté de lapin⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pomme de terre rosti farcie sauce Bourguignonne (*fait maison*)⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : Vache qui rit⁽¹⁾ / Pêches au sirop⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Soupe de poissons (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ / Champignon à la grecque⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Blanquette de veau (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*)⁽²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune⁽¹⁾ / Clafoutis aux pruneaux (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

