

Menu de la semaine du 7 au 13 avril 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Saucisse de porc lentille (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Potage de courgettes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Macédoine mayonnaise⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Emincé de volaille au curry⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri⁽¹⁾ / Purée de pomme-coing

Mercredi

Entrée : Consommé⁽⁸⁾ / Duo cervelas, saucisson d'ail⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de boeuf⁽⁸⁾

Accompagnement : Penne régata⁽²⁾

Fromage/Dessert : Emmental (potiron)⁽¹⁾ / Salade de fruits

Jeudi

Entrée : Potage taillé de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de pois chiche⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Entrecôte

Accompagnement : Frites⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie⁽¹⁾ / Tiramisu maison (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légume (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Tarte aux 3 fromages maison (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Brandade de morue (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : St Moret⁽¹⁾ / Banane

Samedi

Entrée : Potage de potiron (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Œufs mimosa⁽⁴⁾

Plat : Roti de dinde au jus⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots verts⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc⁽¹⁾ / Crème marron⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon⁽⁸⁾ / Rillettes⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de poireaux (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole⁽¹⁾ / Moelleux ananas-coco maison (*fait maison*)⁽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

