

## Menu de la semaine du 21 au 27 septembre 2020

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée** : Potage de légumes / Brocolis, chou-fleur

**Plat** : Boulettes de bœuf sauce bourguignonne

**Accompagnement** : Tortis

**Fromage/Dessert** : Babybel / Poire

#### Mardi

**Entrée** : Velouté de courgettes / Pastèque

**Plat** : Paëlla garnie, poulet, poisson

**Fromage/Dessert** : Comté / Gâteau de semoule

#### Mercredi

**Entrée** : Consommé / Pâté de lapin

**Plat** : Escalope de volaille sauce à la crème

**Accompagnement** : Haricots verts

**Fromage/Dessert** : Yaourt fermier / Purée pomme coing

#### Jeudi

**Entrée** : Potage de carottes / Salade de tomate du Tarn

**Plat** : Œuf florentine

**Accompagnement** : Épinards au gratin

**Fromage/Dessert** : Vache qui rit / Clafoutis aux pruneaux maison

#### Vendredi

**Entrée** : Potage de légumes / Taboulé

**Plat** : Poisson à la bordelaise

**Accompagnement** : Courgettes persillées

**Fromage/Dessert** : Petits Suisses / Raisins blancs

#### Samedi

**Entrée** : Potage de potiron / Feuilleté, volaille champignons

**Plat** : Chipolatas

**Accompagnement** : Choux de Bruxelles

**Fromage/Dessert** : Tartare / Prunes

#### Dimanche

**Entrée** : Soupe de poisson / Saucisson, beurre

**Plat** : Gigot d'agneau sauce à l'ail

**Accompagnement** : Flageolets

**Fromage/Dessert** : Chèvre long / Croustade pommes raisins maison

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nés, élevés et abattus en France. Toutes les viandes ont le label Origine France. Les plats servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten / Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) / Lait de brebis ou chèvre / Œufs / Moutarde / Poisson / Arachides / Fruits à coque / Crustacés / Mollusques / Céleri / Soja / Anhydride sulfureux et sulfite / Sésame / Lupin.

Pour tout renseignement, contactez-nous par mail : [j.garcia@ville-castres.fr](mailto: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*

