

## Menu de la semaine du 29 avril au 5 mai 2024

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Velouté courgettes (*fait maison*)<sup>(8)</sup> / Céleri Rémoulade <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Plat :** Chipolatas (*fait maison*) <sup>(5)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée Méridionale (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Comté <sup>(1)</sup> / Pomme (*label AB*)

#### Mardi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Choux fleur vinaigrette (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Purée de potiron <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** St Moret <sup>(1)</sup> / Orange

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé aux petits légumes <sup>(8)</sup> / Asperges

**Plat :** Confit de canard <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée aux pleurottes (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt chèvre <sup>(1)</sup> / Croustade Pommes-raisins maison <sup>(2)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage de carottes <sup>(8)</sup> / Salade verte

**Plat :** Tripes <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur

**Fromage/Dessert :** Samos <sup>(1)</sup> / Tarte au citron <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup> / Salade de pommes de terre et hareng <sup>(8)(12)(14)</sup>

**Plat :** Filet de merlu sauce Mornay <sup>(1)(2)(3)(4)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Duo de carottes <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gervita <sup>(1)</sup> / Fraises

## Samedi

**Entrée :** Potage Saint Germain <sup>(8)</sup> / Maquereau à la moutarde <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Gigot d' agneau sauce ail <sup>(1)(8)</sup>

**Accompagnement :** Endives meunières <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu (portion) <sup>(1)</sup> / Gâteau de semoule <sup>(1)(2)(4)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage poireaux pomme de terre <sup>(8)</sup> / Cœurs de palmier

**Plat :** Couscous (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Semoule Tradition <sup>(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme des Gavachs <sup>(1)</sup> / Baba au Rhum <sup>(1)(2)(4)(7)(12)</sup>

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 (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](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 qualités*

