

Menu de la semaine du 16 au 22 juin 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Gratin de poissons (*fait maison*)^{(1) (3) (4) (8) (13) (14)}

Fromage/Dessert : Petits Suisses⁽¹⁾ / Nectarine

Mardi

Entrée : Crème d'asperges⁽⁸⁾ / Cervelas, saucisson à l'ail^{(1) (8) (12)}

Plat : Spaghettis à la carbonara (*fait maison*)^{(1) (2) (4) (8) (12)}

Fromage/Dessert : Six de Savoie⁽¹⁾ / Purée de pomme ananas

Mercredi

Entrée : Consommé⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade^{(4) (8) (9) (12)}

Plat : Blanquette d'agneau⁽⁸⁾

Accompagnement : Bâtonnets de carottes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille^{(1) (4)} / Madeleine^{(1) (2) (4) (7)}

Jeudi

Entrée : Potage Saint Germain (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre, hareng

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

Accompagnement : Gratin de chou fleurs (*fait maison*)^{(1) (4) (8)}

Fromage/Dessert : Cantal⁽¹⁾ / Crémeux au citron maison (*fait maison*)^{(1) (4) (8)}

Vendredi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*)^{(8) (9) (12)}

Plat : Poisson aux céréales^{(2) (3) (14)}

Accompagnement : Trio de légumes⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

Entrée : Potage de patates douce (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque^{(8) (12) (14)}

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Gnocchis (*fait maison*)^{(1) (8)}

Fromage/Dessert : Yaourt nature⁽¹⁾ / Cerises

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Cassoulet toulousain (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie⁽¹⁾ / Financier à l'ananas 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

