

Menu de la semaine du 23 au 29 juin 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Poulet au jus (*fait maison*)⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Saint Moret⁽¹⁾ / Brugnon

Mardi

Entrée : Potage poireaux, pommes de terre⁽⁸⁾ / Tomates vinaigrette^{(8) (9) (12)}

Plat : Boulettes bœuf sauce normande (*fait maison*)^{(1) (8)}

Accompagnement : Riz au curry (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme Blanche d'Oc⁽¹⁾ / Purée de pomme pruneaux

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes⁽⁸⁾ / Œufs mayonnaise^{(4) (8) (9) (12)}

Plat : Bouchée mareyeur (*fait maison*)^{(2) (3) (8) (14)}

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri⁽¹⁾ / Pêche

Jeudi

Entrée : Potage taillé de légumes (*fait maison*)/Salade de choux fleur^{(8) (9) (12)}

Plat : Rôti de porc au jus⁽⁸⁾

Accompagnement : Frites^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature⁽¹⁾ / Bavaois fruits de la passion maison(*fait maison*)^{(1) (2) (4) (7)}

Vendredi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de pâtes au thon (*fait maison*)^{(2) (8) (9) (12) (14)}

Plat : Filet de merlu aux petits légumes (*fait maison*)^{(3) (8) (13) (14)}

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

Entrée : Potage de carottes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Chipolatas (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Choux de Bruxelles (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin⁽¹⁾ / Gâteau de riz^{(1) (4)}

Dimanche

Entrée : Potage de potiron (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Cœur d'artichauts

Plat : Pavé de saumon sauce à l'oseille (*fait maison*)^{(3) (8) (12) (13) (14)}

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*)^{(2) (8)}

Fromage/Dessert : Bleu (portion)⁽¹⁾ / Baba au rhum maison (*fait maison*)^{(1) (2) (4) (7) (12)}

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.
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

