

Menu de la semaine du 30 juin au 6 juillet 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Six de Savoie ⁽¹⁾ / Ananas frais

Mardi

Entrée : Soupe de poisson ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ / Brocolis vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Saucisse rôtie (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Banane

Mercredi

Entrée : Consommé / Quiche lorraine ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlé méridionale (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Nectarine

Jeudi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ (*fait maison*) / Melon

Plat : Daube de joue de bœuf ⁽⁸⁾ (*fait maison*)

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Tarte aux cerises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage aux champignons (*fait maison*) ⁽⁸⁾ / Salade de maïs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Ratatouille ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Pêche

Samedi

Entrée : Potage Saint Germain (*fait maison*) ⁽⁸⁾ / Maquereau au vin blanc ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Tomate et pomme de terres farcies sauce tomate (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Galette bretonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Dimanche

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾ / Boudin langué ⁽⁸⁾

Plat : Gigot d'agneau à l'ail (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes boulangères (*fait maison*)

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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

