

## Menu de la semaine du 7 au 13 juillet 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage au potiron (*fait maison*)<sup>(8)</sup> / Salade de pommes de terre - thon<sup>(4)(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Filet de poulet pané<sup>(2)(5)</sup>

**Accompagnement :** Haricots verts (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Cantal<sup>(1)</sup> / Purée pomme pêche

#### Mardi

**Entrée :** Potage de légume (*fait maison*)<sup>(8)</sup> / Betteraves vinaigrette<sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poulet rôti basquaise (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petit suisse<sup>(1)</sup> / Gaillardise abricots<sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé aux petits légumes<sup>(8)</sup> / Melon<sup>(1)(2)</sup>

**Plat :** Rôti de bœuf sauce tomate (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Samos<sup>(1)</sup> / Nectarine

#### Jeudi

**Entrée :** Potage de légumes<sup>(8)</sup> (*fait maison*) / Macédoine<sup>(1)(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Omelette pommes de terre (*fait maison*)<sup>(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Carottes Vichy (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Soupe à l'ail (*fait maison*) Pastèque

**Plat :** Calamars à l'américaine (*fait maison*)<sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz Basmati<sup>(8)</sup> (*fait maison*)

**Fromage/Dessert :** Edam<sup>(1)</sup> / Banane

#### Samedi

**Entrée :** Potage de légumes (*fait maison*)<sup>(8)</sup> / Tarte aux trois fromages<sup>(1)(2)(4)</sup>

**Plat :** Cote de porc sauce charcutière (*fait maison*)<sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Blettes au gratin (*fait maison*)<sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige<sup>(1)</sup> / Pêche

#### Dimanche

**Entrée :** Crème Dubarry (*fait maison*)<sup>(1)(8)</sup> / Saucisson – Beurre<sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Lapin à la moutarde (*fait maison*)<sup>(8)(9)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes sautées

**Fromage/Dessert :** Boursin<sup>(1)(8)</sup> / Eclair au café<sup>(1)(2)(4)</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 qualité*

