

Menu de la semaine du 9 au 15 juin 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de Pâtes (*fait maison*)^{(2) (8) (9) (12)}

Plat : Caille aux raisins (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Pommes röstis aux légumes^{(2) (5)}

Fromage/Dessert : Roitelet⁽¹⁾ / Ile flottante^{(1) (4)}

Mardi

Entrée : Potage poireaux- pommes de terre⁽⁸⁾ / Brocolis vinaigrette (*fait maison*)^{(8) (9) (12)}

Plat : Sauté de porc Marengo (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes Vichy (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier⁽¹⁾ / Purée de pomme pêche

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Rôti de veau sauce Normande (*fait maison*)^{(1) (8)}

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

Fromage/Dessert : Fromage blanc⁽¹⁾ / Miel

Jeudi

Entrée : Potage de carottes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de maïs bio^{(8) (9) (12)}

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

Fromage/Dessert : Yaourt nature⁽¹⁾ / Quatre quart aux pépites de chocolat maison^{(1) (2) (4) (7)}

Vendredi

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

Plat : Filet de lieu noir, sauce aux crevettes (*fait maison*)^{(3) (8) (12) (13) (14)}

Accompagnement : Poêlée indienne, riz (*fait maison*)^{(3) (8) (10) (12)}

Fromage/Dessert : Chanteneige⁽¹⁾ / Cerises

Samedi

Entrée : Soupe de poissons^{(3) (8) (12) (13) (14)} / Sardines à la tomate^{(8) (12) (14)}

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

Accompagnement : Gratin de blettes (*fait maison*)^{(4) (8)}

Fromage/Dessert : Tartare aux noix⁽¹⁾ / Abricots

Dimanche

Entrée : Velouté de courgettes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Boudin Galabar^{(8) (12)}

Plat : Cuisse de canard aux olives (*fait maison*)^{(8) (12)}

Accompagnement : Pommes sautées

Fromage/Dessert : Tomme blanche d'Oc⁽¹⁾ / Roulé Kiddy Cherry cerises 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

