

## Menu de la semaine du 14 au 21 juillet 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Asperges

**Plat :** Pintade rôtie (*fait maison*)

**Accompagnement :** Rösti légumes <sup>(2)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Bleu (individuel) <sup>(1)</sup> / Ile flottante

#### Mardi

**Entrée :** Potage de carottes <sup>(8)</sup> / Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Saucisse rôtie (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes rissolées

**Fromage/Dessert :** Babybel Bio <sup>(1)</sup> / Ananas frais

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Chou-fleur vinaigrette (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poisson meunière (*fait maison*) <sup>(2)(5)(14)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée campagnarde (*fait maison*) <sup>(3)(8)(11)</sup>

**Fromage/Dessert :** Brie <sup>(1)</sup> / Abricots

#### Jeudi

**Entrée :** Potage de potiron <sup>(8)</sup> / Melon

**Plat :** Daube joues de bœuf (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Semoule aux petits légumes (*fait maison*) <sup>(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé nature Bio <sup>(1)</sup> / Tarte aux cerises <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Velouté de courgettes au curry (froid) <sup>(8)</sup> / Pâté de campagne <sup>(12)</sup>

**Plat :** Hoki sauce écossaise (*fait maison*) <sup>(1)(3)(8)(13)(14)</sup>

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

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

#### Samedi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Maquereau au vin blanc <sup>(12)(14)</sup>

**Plat :** Merguez (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Choux de Bruxelles (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Liégeois au chocolat <sup>(1)(4)(11)</sup> / Purée de poire

## Dimanche

**Entrée :** Potage de champignons <sup>(8)</sup> / Quiche Lorraine <sup>(1)(2)(4)(8)(12)</sup>

**Plat :** Sauté de veau aux petits légumes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Riz Pilaf <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Laguiole <sup>(1)</sup> / Moelleux au chocolat <sup>(1) (2) (4)(7)</sup>

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](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*

