

## Menu de la semaine du 21 au 27 juillet 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Salade de haricots verts (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Farçon savoyard (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

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

#### Mardi

**Entrée :** Soupe de poissons <sup>(3)(8)(13)(14)</sup> / Salade de pommes de terre / thon <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Omelette oignons lardons (*fait maison*) <sup>(4)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Ratatouille

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc nature Bio <sup>(1)</sup> / Miel

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé aux petits légumes <sup>(8)</sup> / Tomates

**Plat :** Rôti de bœuf froid –mayonnaise <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes sautées

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

#### Jeudi

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

**Plat :** Macaronade de veau <sup>(8)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Salade de riz <sup>(1)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Colin sauce citron (*fait maison*) <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Trio de légumes Bio (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit Bio <sup>(1)</sup> / Purée Pomme/ananas

#### Samedi

**Entrée :** Potage de patates douces <sup>(8)</sup> / Friand Fromage <sup>(1)(2)</sup>

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

**Accompagnement :** Salsifis persillés - carottes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Pyrénées (portion) <sup>(1)</sup> / Liégeois aux fruits <sup>(1)(4)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage de poireaux/pommes de terre <sup>(8)</sup> / Melsat, boudin <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Confit de poule <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes croustine <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Lacaune <sup>(1)</sup> / Flan pâtissier <sup>(1)(2)(4)</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*

