

Menu de la semaine du 28 juillet au 3 août 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Taboulé (*fait maison*)⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de poulet pané⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Nectarine

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Salade de tomates⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*)⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits suisse⁽¹⁾ / Purée pomme/pêche

Mercredi

Entrée : Consommé⁽⁸⁾ / Saucisson beurre⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paleron sauce bourguignonne (*fait maison*)⁽⁸⁾

Accompagnement : Tortis (*fait maison*)⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Banane

Jeudi

Entrée : Gaspacho de tomates maison⁽⁸⁾ / Tarte oignons⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Œufs Florentine⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Épinards au gratin (*fait maison*)⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Vendredi

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

Plat : Merlu sauce américaine (*fait maison*)⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*)⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

Entrée : Potage Saint Germain (*fait maison*)⁽⁸⁾ / Sardines au citron⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Canellonis au bœuf (*fait maison*)⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : St Paulin⁽¹⁾ / Ile flottante⁽¹⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Soupe aux oignons ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôtie (*fait maison*)

Accompagnement : Poêlée légumes anciens ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) ⁽¹⁾ Tarte noix de coco ⁽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

