

## Menu de la semaine du 11 au 17 août 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Gaspacho de courgettes - curry <sup>(8)</sup> / Duo saucisson à l'ail – cervelas <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Escalope de volaille sauce forestière (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage aux légumes <sup>(8)</sup> / Melon

**Plat :** Paëlla (plat garni) <sup>(3)(8)(13)(14)</sup>

**Fromage/Dessert :** Petit suisse <sup>(1)</sup> / Raisin blanc

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Salade de tomates <sup>(8)(9)(12)</sup>

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

**Accompagnement :** Frites <sup>(2)(5)</sup>

**Fromage/Dessert :** Pomme cuite / Crème anglaise <sup>(1)(4)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Velouté de champignons <sup>(8)</sup> / Macédoine <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Spaghetti carbonara <sup>(1)(2)(4)(8)(12)</sup>

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

#### Vendredi

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

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

**Accompagnement :** Tagliatelles (*fait maison*) <sup>(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Roquefort <sup>(1)</sup> / Nid d'abeille <sup>(1)(2)(4)</sup>

#### Samedi

**Entrée :** Soupe de poissons <sup>(3)(8)(13)(14)</sup> / Tarte aux poireaux <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Pomme röstie farcie sauce bourguignonne (*fait maison*) <sup>(2)(5)(8)</sup>

**Accompagnement :** Salade verte

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

## Dimanche

**Entrée :** Crème Dubarry <sup>(1)(8)</sup> / Pâté en croûte <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Civet de porc (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée aux pleurotes (*fait maison*) <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Laguiole <sup>(1)</sup> / Tarte normande <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*

