Menu de la semaine du 18 au 24 août 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi
Entrée : Potage de légumes [8] / Pastèque
Plat : Omelette au fromage *(fait maison)* [1][4][8]
Accompagnement : Purée de céleri *(fait maison)* [8]
Fromage/Dessert : Gouda [1]/ Prunes

Mardi
Entrée : Potage Saint Germain [8] / Saucisson beurre [1][8][12]
Plat : Paupiette de dinde *(fait maison)* [2][8]
Accompagnement : Petits pois *(fait maison)* [8]
Fromage/Dessert : Saint Moret [1] / Purée pomme/banane

Mercredi
Entrée : Consommé aux petits légumes [8] / Salade de pommes de terre au thon [4][8][9][12][14]
Plat : Rôti de veau sauce normande *(fait maison)* [1][8]
Accompagnement : Duo de courgettes *(fait maison)* [8]
Fromage/Dessert : Yaourt fermier [1][4] / Brugnon

Jeudi
Entrée : Potage de patates douces [8] / Salade de haricots vert *(fait maison)* [8][9][12]
Plat : Poulet rôti *(fait maison)*
Accompagnement : Macaronis Bio *(fait maison)* [2][8]
Fromage/Dessert : Kiri Bio [1] / Quatre quart (1/24) [1][2][4][7]

Vendredi
Entrée : Potage de légumes [8] / Friand au fromage [1][2]
Plat : Filet de hoki aux petits légumes *(fait maison)* [3][8][13][14]
Accompagnement : Poêlée méridionale *(fait maison)* [8]
Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits [1] / Raisin noir

Samedi
Entrée : Potage, poireaux pommes de terre [8] / Sardines au citron [8][14]
Plat : Côte de porc au jus *(fait maison)* [8]
Accompagnement : Endives meunières [2]
Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits [1] / Moelleux au citron [1][2][4][7]

Dimanche
Entrée : Soupe à l'oignon [8] / Rillettes [8][12]
Plat : Manchons de canard en sauce *(fait maison)* [8]

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens *(fait maison)* (8)
Fromage/Dessert : Saint Paulin (1) / Tarte au chocolat (1)(2)(4)(7)(11)

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 qualités