

Menu de la semaine du 4 au 10 août 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Brocolis en salade (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule aux légumes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature Bio ⁽¹⁾ / Pêche

Mardi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Petit salé (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Navarin d'agneau (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Abricots

Jeudi

Entrée : Soupe à l'ail ⁽⁸⁾ / Salade de pâtes (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de dinde, mayonnaise (stick) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Accompagnement : Haricots beurre ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾ / Gâteau basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade verte ⁽¹⁾

Plat : Filet de colin sauce hollandaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Pastèque

Samedi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Quiche lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Endives au jambon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Purée pomme banane

Dimanche

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'aïl (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Flageolets ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾ / Tarte à l'ananas ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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 qualité

