

Menu de la semaine du 15 au 21 septembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

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

Accompagnement : Lentilles Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Banane

Mardi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Radis - beurre

Plat : Filet de hoky au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Purée pommes- pruneaux

Mercredi

Entrée : Salade de choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ / Consommé aux petites légumes ⁽⁸⁾

Plat : Tripes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Pêche

Jeudi

Entrée : Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage de patates douces ⁽⁸⁾

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Moelleux à l'abricot maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Salade de pommes de terre, harengs ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ / Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Poisson pané - citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Samedi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Croisillons Dubarry ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Pomme röstie farcie sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Prunes

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Couscous garni (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule Tradition (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Gavachs ⁽¹⁾ / Tarte aux fruits maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

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

