

Menu de la semaine du 8 au 14 septembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pomélos

Plat : Spaghettis à la carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio ⁽¹⁾/ Brugnon

Mardi

Entrée : Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage de potiron ⁽⁸⁾

Plat : Omelette oignons, lardons (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Gâteau de riz ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Mercredi

Entrée : Pizza Bio ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾ / Potage aux légumes ⁽⁸⁾

Plat : Sauté Veau Marengo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Riz Basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Ananas

Jeudi

Entrée : Carottes rapées Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage de courgettes ⁽⁸⁾

Plat : Escalope de poulet panée ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental portion Bio ⁽¹⁾ / Tiramisu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Vendredi

Entrée : Pastèque / Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Filet de colin aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc Bio ⁽¹⁾ / Prunes

Samedi

Entrée : Soupe de poissons ⁽⁸⁾ / Tarte oignons/lardons maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Dimanche

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Pâté de fritons ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade poêlée aux navets (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre "paillasson"

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Baba à rhum ⁽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 qualités

