

## Menu de la semaine du 13 au 19 octobre 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Radis, beurre <sup>(1)</sup> / Potage de légumes <sup>(8)</sup>

**Plat :** Cassoulet toulousain (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt nature Bio <sup>(1)</sup> / Plumetis <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage de butternut <sup>(8)</sup> / Salade de haricots verts <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Omelette aux pommes de terre (*fait maison*) <sup>(4)(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Pyrénées <sup>(1)</sup> / Raisins blanc

#### Mercredi

**Entrée :** Potage aux légumes <sup>(8)</sup> / Carottes râpées Bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poisson Bordelaise (*fait maison*) <sup>(1)(3)(8)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de brocolis <sup>(1)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme de Savoie <sup>(1)</sup> / Gâteau de semoule <sup>(1)(2)(4)</sup>

#### Jeudi

**Entrée :** Potage de haricots verts <sup>(8)</sup> / Tarte tomates cerises <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Plat :** Poulet rôti au jus <sup>(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé Bio <sup>(1)</sup> / Croustade pomme raisins maison <sup>(2)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Endives, dés de mimolette <sup>(1)</sup>

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

**Accompagnement :** Riz Basmati (*fait maison*) <sup>(1)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri Bio <sup>(1)</sup> / Pomme Bio

#### Samedi

**Entrée :** Soupe de poisson <sup>(3)(8)(12)(13)(14)</sup> / Salade de chou-fleur (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Pomme Rösti Farcie sauce Forestière <sup>(1)(2)(5)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Edam <sup>(1)</sup> / Poires <sup>(1)</sup>

#### Dimanche

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Pâté de tête <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Pot au feu <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Et ses légumes <sup>(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme des Gavachs <sup>(1)</sup> / Gâteau Citrouille - chocolat <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*

