

Menu de la semaine du 20 au 26 octobre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade Brocolis ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Missons (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio ⁽¹⁾ / Raisins noir

Mardi

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Rosette, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Kiwis

Mercredi

Entrée : Sardines au citron ⁽¹²⁾ / Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Orange

Jeudi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Salade de betteraves ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Blanquette de veau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Tortis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Tarte Normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage aux légumes ⁽⁸⁾ / Salade Coleslow ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Courgettes persillées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc sucré ⁽¹⁾ / Clémentine

Samedi

Entrée : Potage, poireaux pommes de terre ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Cannellonis au bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Batavia

Fromage/Dessert : Bleu de Bresse (portion) ⁽¹⁾ / Prunes ⁽¹⁾

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Salmi de pintade (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire ⁽¹⁾ / Gâteau Basque ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Toutes les viandes bovines servies (bœuf et veau) sont garanties type : race à viande nées, élevées et abattues 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

