

Menu de la semaine du 22 au 28 septembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Côte de Porc au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes vichy Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare ⁽¹⁾ / Brugnion

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Paëlla au poulet (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Galettes bretonnes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pâté de fritons ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Daube de joue de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis Bio

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Raisins blanc

Jeudi

Entrée : Velouté Champignons ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiettes de dinde sauce forestière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾ / Forêt Noire maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

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

Plat : Pavé de saumon sauce citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Purée de potiron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾ / Pomme cuite maison

Samedi

Entrée : Salade douceur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾ / Velouté d'asperges ⁽⁸⁾

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

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

Dimanche

Entrée : Crème Dubarry ⁽⁸⁾ / Saucisson beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹¹²⁾

Plat : Manchons de canard aux pruneaux (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes grenailles ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Financier à l'ananas maison ⁽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

