

## Menu de la semaine du 27 octobre au 2 novembre 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Céleri rémoulade <sup>(4)(8)(9)</sup>

**Plat :** Brochette de dinde sauce normande (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur persillé (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage St Germain <sup>(8)</sup> / Cœurs de Palmier

**Plat :** Spaghetti Carbonara (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

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

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Salade de haricots verts (*fait maison*) <sup>(8)(9)</sup>

**Plat :** Tripes <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes sautées <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Flan aux œufs <sup>(1)</sup> / Orange

#### Jeudi

**Entrée :** Velouté de champignons <sup>(8)</sup> / Macédoine <sup>(4)(8)(9)</sup>

**Plat :** Œufs Florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Gratin d'épinards (*fait maison*) <sup>(1)(4)(8)</sup>

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

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Salade de riz (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)(14)</sup>

**Plat :** Colin sauce écossaise (*fait maison*) <sup>(1)(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Trio de légumes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit Bio <sup>(1)</sup> / Purée Pomme/ananas

#### Samedi

**Entrée :** Potage de carottes <sup>(8)</sup> / Asperges

**Plat :** Blanquette d'agneau (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Tagliatelles (*fait maison*) <sup>(1)(2)</sup>

**Fromage/Dessert :** Lacaune <sup>(1)</sup> / Nid d'abeille <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Dimanche

**Entrée :** Potage de haricots verts <sup>(8)</sup> / Cœurs d'artichaut

**Plat :** Choucroute garnie (palette) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes de terre vapeur

**Fromage/Dessert :** Madeleine <sup>(1)(2)(4)(7)</sup> / Ile flottante <sup>(1)(4)</sup>

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](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*

