

Menu de la semaine du 29 septembre au 5 octobre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade (*fait maison*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Brandade de morue ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Salade verte ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème chocolat ⁽¹⁾⁽⁴⁾/ Prunes

Mardi

Entrée : Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾ / Soupe de poisson ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de porc marenge (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾/ Pomme Bio

Mercredi

Entrée : Crêpe fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Consommé ⁽⁸⁾

Plat : Bouchée mareyeur ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾/ Raisins noir

Jeudi

Entrée : Macédoine ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾ / Potage de patates douces ⁽⁸⁾

Plat : Paleron de bœuf sauce normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pâtes "escargot" ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé nature Bio ⁽¹⁾/ Cheese cake maison ⁽²⁾⁽⁵⁾

Vendredi

Entrée : Pomelos / Potage de légumes ⁽⁸⁾

Plat : Filet de lieu noir sauce crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Epinards au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾/ Purée pomme coing

Samedi

Entrée : Potage poireaux pommes de terre ⁽⁸⁾ / Maquereau tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Merguez ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Choux de Bruxelles persillés (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾/ Poire ⁽¹⁾

Dimanche

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Langue de bœuf sauce madère ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme blanche ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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 qualité

