

## Menu de la semaine du 10 au 16 novembre 2025

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de courgettes <sup>(8)</sup> / Salade Coleslaw <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Farçon savoyard (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

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

#### Mardi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Jambonneau <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Confit de poule

**Accompagnement :** Pommes rissolées (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Roitelet <sup>(1)</sup> / Éclair au café <sup>(1)(2)(4)</sup>

#### Mercredi

**Entrée :** Soupe à l'ail <sup>(8)</sup> / Salade de mandarines <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Paleron de bœuf sauce forestière <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Semoule tradition (*fait maison*) <sup>(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme blanche <sup>(1)</sup> / Pomme du Tarn Bio

#### Jeudi

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

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

**Accompagnement :** Poêlée méridionale (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tomme blanche <sup>(1)</sup> / Cheesecake maison <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage taillé légumes <sup>(8)</sup> / Betteraves Bio <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poisson pané citron <sup>(2)(5)(14)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur à la Béchamel (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc aux fruits <sup>(1)</sup> / Banane

#### Samedi

**Entrée :** Velouté de poireaux <sup>(8)</sup> / Oeufs mimosas <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paupiette de dinde <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Flageolets <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt de brebis Bio <sup>(1)</sup> / Pruneaux au sirop <sup>(12)</sup>

## Dimanche

**Entrée :** Potage saint Germain <sup>(8)</sup> / Saucisse - beurre <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Lapin sauce aux noisettes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(7)(8)</sup>

**Accompagnement :** Pommes grenailles

**Fromage/Dessert :** Tomme de Savoie <sup>(1)</sup> / Gâteau à la châtaigne maison <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 qualités*

