

Menu de la semaine du 3 au 9 novembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de poulet pané (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Duo de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Pomme Bio

Mardi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Poireaux mimosa ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Lasagnes à la bolognaise au bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Mercredi

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Chou fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson meunière au citron ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) ⁽¹⁾ / Poire

Jeudi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Tomates en salade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Torti ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Suisse ⁽¹⁾ / Cake aux pépites de chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Crème d'asperges ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons - lardons maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Banane

Samedi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Saucisse sèche – beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de bœuf sauce Madère ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare aux noix ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pot au feu ⁽⁸⁾

Accompagnement : Et ses légumes ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Reblochon ⁽¹⁾ / Amandine aux poires ⁽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

