

Menu de la semaine du 1 au 7 décembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Chou-fleur vinaigrette (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulettes de bœuf sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Pomme Bio

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Cake aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Flageolet ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Clémentine

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Pomelos

Plat : Langue de bœuf sauce aux câpres ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Riz basmati (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental Bio ⁽¹⁾ / Bras de Vénus (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Jeudi

Entrée : Velouté de fèves ⁽⁸⁾ / Salade d'endives ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Choucroute garnie (palette) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Gaufre liégeoise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Vendredi

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

Plat : Filet de Hoki sauce crevette (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio ⁽¹⁾ / Pêche au sirop

Samedi

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre / hareng ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Choux farcis sauce tomate ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Bleu ⁽¹⁾ / Kiwis

Dimanche

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Quatre Quarts pépites chocolat (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

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 qualités

