

Menu de la semaine du 8 au 14 décembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage d'haricots vert ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Œufs florentine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Petit Suisse Bio ⁽¹⁾ / Orange Bio

Mardi

Entrée : Potage de légumes Bio (*fait maison*) ⁽⁸⁾ / Saucisson à l'ail, cervelas ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Salade verte ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pomme cuite au caramel (*fait maison*)

Mercredi

Entrée : Velouté de champignons ⁽⁸⁾ / Betteraves Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Emincé de volaille au curry (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Coquillettes Bio (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit Bio ⁽¹⁾ / Ananas frais

Jeudi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Carottes râpées Bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Joue de bœuf sauce Bourguignonne (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pomme vapeur

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Cheesecake (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Riz basmati aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio ⁽¹⁾ / Clémentine

Samedi

Entrée : Potage poireaux pomme de terre ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Pomme röstie farcie sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Purée pomme banane

Dimanche

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Rosette beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'ail ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽¹⁾⁽²⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

