

Menu de la semaine du 15 au 21 décembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Poulet rôti au jus Bio (*fait maison*, label AB) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Chou-fleur persillé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel Bio (label AB) ⁽¹⁾ / Pomme Bio (label AB)

Mardi

Entrée : Potage de Butternut ⁽⁸⁾ / Salade de blé-maïs-avocat ⁽²⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Tripes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier Bio (Tarn) (label AB) ⁽¹⁾ / Kiwis

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Galabar (Tarn) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Purée de patates douces ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Comté (label AOP) ⁽¹⁾ / Cake au citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Jeudi

Entrée : Potage taillés aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁹⁾

Plat : Poisson à la bordelaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Liégeois au café ⁽¹⁾

Vendredi (Repas de Noël)

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Terrine de brochet ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Civet de sanglier (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Duchesse ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (label AOP) ⁽¹⁾ / Bûche de Noël (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Samedi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Poireaux vinaigrette ⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Merguez (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Bleu de Bresse (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Salade de fruits

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Saumon à l'oseille (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Millefeuille ⁽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

