

Menu de la semaine du 22 au 28 décembre 2025

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾

Accompagnement : Brocolis au gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature Bio (*label AB*) ⁽¹⁾/ Banane

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pomelos

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

Accompagnement : Lentilles Bio (*fait maison, label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental (portion) Bio ⁽¹⁾/ Purée pomme pêche

Mercredi

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

Plat : Sauté de veau sauce Marengo (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Pomme Bio (*label AB*)

Jeudi

Entrée : Potage St Germain ⁽⁸⁾ / Foie Gras

Plat : Dinde aux marrons (*fait maison*) ⁽¹⁾

Accompagnement : Pommes sarladaises ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Bûchette pâtissière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

Vendredi

Entrée : Potage aux champignons ⁽⁸⁾ / Salade verte ⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de merlu aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne - blé (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Clémentines

Samedi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Quiche Lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette d'agneau (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salsifis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Liégeois chocolat ⁽¹⁾⁽¹¹⁾ / Poire

Dimanche

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Truite fumée - citron ⁽¹⁴⁾

Plat : Caille aux raisins (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavach ⁽¹⁾ / Tropézienne ⁽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

