

Menu de la semaine du 29 décembre 2025 au 4 janvier 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Omelette oignons lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Ratatouille ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Banane

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade Sombrero ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits Pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pomme

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Salade mandarines

Plat : Rôti de veau sauce Forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée campagnarde, pommes de terres rissolées (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Mousse au café ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Jeudi

Entrée : Potage de fèves ⁽⁸⁾ / Jambon de Pays - beurre ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de cerf aux airelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roitelet ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Vendredi

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

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Crème anglaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pomme cuite

Samedi

Entrée : Soupe de poisson ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule ⁽⁸⁾

Accompagnement : Haricots blancs au chorizo (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Riz au lait ⁽¹⁾

Dimanche

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Boudin langué ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes boulangères ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Frangipane ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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

