

Menu de la semaine du 16 au 22 février 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pâtes tortis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Purée de pruneaux

Mardi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Crêpes jambon/fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre, harengs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de colin aux céréales ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Brebis crème ⁽¹⁾ / Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Jeudi

Entrée : Potage de Butternut ⁽⁸⁾ / Salade d'endives ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Nems de volaille ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

Plat : Blanquette de poisson thaï (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz cantonais (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Samedi

Entrée : Potage St Germain ⁽⁸⁾ / Maquereau au vin blanc ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Accompagnement : Blettes au gratin ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Purée pomme, banane

Dimanche

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes de terre grenaille ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) / Flan pâtissier ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

