

Menu de la semaine du 19 au 25 janvier 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Bâtonnière de légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Pâté friton ⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Penne régata (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Ananas frais

Mercredi

Entrée : Potage de patates douces ⁽⁸⁾ / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Bouchées mareyeur ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

Jeudi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Carottes râpées Bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Gratin dauphinois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage taillé de légumes ⁽⁸⁾ / Salade verte ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pavé de saumon sauce oseille (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

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

Samedi

Entrée : Soupe de poissons ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ / Champignon à la grecque ⁽⁸⁾

Plat : Hachis Parmentier de bœuf (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brebis Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Melsat, boudin ⁽¹²⁾

Plat : Pot au feu et ses légumes (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽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

