

## Menu de la semaine du 2 au 8 février 2026

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Céleri Rémoulade <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Paupiette de dinde (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Petits Pois (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tartare <sup>(1)(8)</sup> / Crêpe + Pâte à tartiner <sup>(1)(2)(4)(7)(11)</sup>

#### Mardi

**Entrée :** Potage au potiron <sup>(8)</sup> / Pâté de campagne <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Boulettes de bœuf sauce catalane (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pâtes « escargot » (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit Bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Ananas frais

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Salade d'endives

**Plat :** Rôti de veau sauce normande <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée campagnarde (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Comté (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Banane

#### Jeudi

**Entrée :** Potage poireaux pommes de terre <sup>(8)</sup> / Salade de mandarines

**Plat :** Coq au vin (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Carottes Vichy Bio (*label AB, fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Yaourt brassé myrtilles <sup>(1)</sup> / Cheese cake (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Betteraves Bio (*label AB*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Poisson Bordelaise <sup>(2)(8)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz curry (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Edam <sup>(1)</sup> / Clémentines

## Samedi

**Entrée :** Soupe d'oignons <sup>(8)</sup> / Friand au fromage <sup>(1)(2)</sup>

**Plat :** Chipolatas (*fait maison*) <sup>(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Pommes vapeur

**Fromage/Dessert :** Bleu (portion) (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Purée de pomme-coing

## Dimanche

**Entrée :** Velouté de courgettes <sup>(8)</sup> / Rosette et beurre <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Navarrin d'agneau (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Semoule tradition (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Lacaune <sup>(1)</sup> / Cake citron (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

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](mailto: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*

