

Menu de la semaine du 2 au 8 février 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Céleri Rémoulade ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Mardi

Entrée : Potage au potiron ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Pâtes « escargot » (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

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

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Salade d'endives

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

Accompagnement : Poêlée campagnarde (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Jeudi

Entrée : Potage poireaux pommes de terre ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines

Plat : Coq au vin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Vendredi

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

Plat : Poisson Bordelaise ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz curry (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Clémentines

Samedi

Entrée : Soupe d'oignons ⁽⁸⁾ / Friand au fromage ⁽¹⁾⁽²⁾

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

Accompagnement : Pommes vapeur

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

Dimanche

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Rosette et beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Cake citron (*fait maison*) ⁽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

