

Menu de la semaine du 26 janvier au 1^{er} février 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pomelos

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

Accompagnement : Gratin de légumes d'hiver (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Banane

Mardi

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Escalope de volaille au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

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

Fromage/Dessert : Fromage blanc Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Radis et beurre ⁽¹⁾

Plat : Paleron de bœuf sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre vapeur

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Pana cotta fruit de la passion (*fait maison*) ⁽¹⁾

Jeudi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de dinde sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée méridionale ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Vendredi

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

Plat : Filet de colin sauce crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Purée pomme-coing

Samedi

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Sardines à la tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'ail ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Flan de semoule ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Cassoulet toulousain (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Nectaire (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Financier à l'ananas (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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 qualité

