

Menu de la semaine du 9 au 15 mars 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet rôti au jus (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée Pois chiche Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental Bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Salade de brocolis (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Cassoulet (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Rôti de veau sauce Normande (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Yaourt aux fruits ⁽¹⁾

Jeudi

Entrée : Soupe de fèves ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Mimolette ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade blé/maïs/avocat (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poisson Meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légume Bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Samedi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Pizza maison (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾

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

Accompagnement : Cœurs de céleri ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Pompon cacao ⁽¹⁾

Dimanche

Entrée : Potage de haricots verts / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de porc aux olives (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pomme de terre sarladaise ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Roquefort (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Moelleux aux poires (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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

