

Menu de la semaine du 23 au 29 mars 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

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

Plat : Escalope de volaille sauce crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Mardi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Œufs au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Paella garnie (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Mercredi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet meunière ⁽²⁾⁽⁵⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Jeudi

Entrée : Soupe à l'ail ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Salade Coleslaw ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Forêt Noire (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de pomme de terre au thon ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Filet de hoki sauce citron (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Clémentine

Samedi

Entrée : Potage poireaux, pommes de terre ⁽⁸⁾ / Tarte aux oignons, lardons (*fait maison*)
⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Accompagnement : Choux de Bruxelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits Suisses ⁽¹⁾ / Ananas frais

Dimanche

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Pot au feu et ses légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*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 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

