

Menu de la semaine du 30 mars au 5 avril 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage aux légumes bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Saucisse de porc (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio (*label AB*) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt nature bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poire

Mardi

Entrée : Potage de patates douces ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Boulettes de bœuf bio sauce forestière (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Purée pommes, pêches

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Jambon blanc, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Jeudi

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

Plat : Mixed grill (*fait maison*)

Accompagnement : Pommes de terre rissolées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse nature ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade verte ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Poisson d'avril en chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

Samedi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Pâté de campagne ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pomme de terre rosti farcie sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Moelleux au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Soupe de poissons ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Tagliatelles (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽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

