

Menu de la semaine du 11 au 17 mai 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Farçon Savoyard (plat garni) (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Orange

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Escalope de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Plumetis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo (*fait maison*) (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Penne régata bio (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Fraises au sucre

Jeudi

Entrée : Potage aux légumes ⁽⁸⁾ / Macédoine ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôtie au jus (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes dauphines ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Gâteau Tutti-Fruitti (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Tarte oignons-lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Samedi

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

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

Accompagnement : Choux de Bruxelles aux lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Pêche au sirop ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tarte aux myrtilles ⁽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

