

Menu de la semaine du 18 au 24 mai 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Paupiette de dinde (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Petits pois (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Ananas au sirop ⁽¹²⁾

Mardi

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽⁸⁾ / Betteraves bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Œufs bio Florentine (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Epinards gratin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Crème de marrons ⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Pizza (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Endives au jambon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pêche

Jeudi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Salade de chou-fleur (*fait maison*) (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Yaourt brassé (*label AB*) ⁽¹⁾ / Cheesecake (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade verte

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

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

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

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

Plat : Pomme Rôsti farci sauce forestière ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt chèvre bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Pruneaux au sirop ⁽¹²⁾

Dimanche

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Rôti de porc sauce pruneaux (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée d'artichauts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tarte aux fruits (*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

