

## Menu de la semaine du 20 au 26 avril 2026

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Potage aux légumes <sup>(8)</sup> / Macédoine mayonnaise <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de poulet pané <sup>(2)(5)</sup>

**Accompagnement :** Duo de courgettes (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Chanteneige <sup>(1)</sup> / Purée pomme-pêche

#### Mardi

**Entrée :** Potage de haricots verts <sup>(8)</sup> / Brocolis salade (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Spaghetti Carbonara (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gouda <sup>(1)</sup> / Pomme bio (*label AB*)

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé <sup>(8)</sup> / Roulé au fromage <sup>(1)(2)</sup>

**Plat :** Poulet rôti au jus (*label Rouge*) <sup>(8)</sup>

**Accompagnement :** Haricots beurre (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Vache qui rit bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Banane

#### Jeudi

**Entrée :** Velouté de champignons <sup>(8)</sup> / Carottes râpées bio (*fait maison*) (*label AB*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Œufs florentine (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Accompagnement :** Epinards au gratin (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Brie <sup>(1)</sup> / Tarte Normande <sup>(1)(2)(4)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Pâté de campagne <sup>(2)(8)(12)</sup>

**Plat :** Filet de lieu noir sauce citron (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Riz Basmati (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Boursin <sup>(1)</sup> / Orange

## Samedi

**Entrée :** Crème asperges <sup>(8)</sup> / Salade de lentilles (*label AB*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Pomme Röstli farcie sauce forestière <sup>(1)(2)(5)(8)(12)</sup>

**Fromage/Dessert :** Fromage blanc bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Fraises

## Dimanche

**Entrée :** Potage de butternut <sup>(8)</sup> / Saucisse sèche <sup>(8)(12)</sup>

**Plat :** Saumon à l'oseille (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Tagliatelles (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Paulin <sup>(1)</sup> / Eclair au café <sup>(1)(2)(4)</sup>

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](mailto: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*

