

## Menu de la semaine du 25 au 31 mai 2026

### REPAS À DOMICILE

#### Lundi

**Entrée :** Crème Dubarry <sup>(1)(8)</sup> / Saucisse, beurre <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Plat :** Confit de poule

**Accompagnement :** Trio de légumes anciens (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Camembert bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Tarte « Nid d'Abeille » <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Mardi

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

**Plat :** Boulettes de bœuf bio sauce catalane (*label AB*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Semoule aux légumes (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Kiri <sup>(1)</sup> / Nectarine

#### Mercredi

**Entrée :** Consommé aux petits légumes <sup>(8)</sup> / Brocolis en salade (*fait maison*) <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Rôti de veau au jus (*label Rouge*) <sup>(8)</sup>

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

**Fromage/Dessert :** Petit suisse bio (*label AB*) <sup>(1)</sup> / Liégeois café <sup>(1)</sup>

#### Jeudi

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

**Plat :** Paëlla (plat garni) (*fait maison*) <sup>(3)(8)(12)(13)</sup>

**Fromage/Dessert :** Tartare aux noix <sup>(1)</sup> / Fraisier (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</sup>

#### Vendredi

**Entrée :** Potage de légumes <sup>(8)</sup> / Salade de pommes de terre, thon <sup>(4)(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Filet de colin à la provençale (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)(13)(14)</sup>

**Accompagnement :** Poêlée méridionale, blé (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** St Moret <sup>(1)</sup> / Pomme

## Samedi

**Entrée :** Soupe de poissons <sup>(2)(3)(8)(12)(13)(14)</sup> / Tomates vinaigrette <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Côte de porc sauce charcutière (*fait maison*) <sup>(1)(2)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Chou-fleur sauté (*fait maison*) <sup>(1)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Gervita <sup>(1)</sup> / Fraises

## Dimanche

**Entrée :** Crème d'asperges <sup>(8)</sup> / Cœurs de palmier <sup>(8)(9)(12)</sup>

**Plat :** Coq au vin (*fait maison*) <sup>(1)(8)(12)</sup>

**Accompagnement :** Gratin de semoule (gnocchi) (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(8)</sup>

**Fromage/Dessert :** Saint Nectaire (*label AOP*) <sup>(1)</sup> / Financier à l'ananas (*fait maison*) <sup>(1)(2)(4)(7)</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*

