

Menu de la semaine du 27 avril au 3 mai 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾ / Céleri rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Comté (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Pomme bio (*label AB*)

Ss porc : Escalope de volaille

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Chou-fleur bio vinaigrette (*fait maison*) (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille à la crème (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Purée de potiron ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : St Moret ⁽¹⁾ / Orange

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Confit de poule

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

Fromage/Dessert : Yaourt chèvre ⁽¹⁾ / Fraises

Jeudi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Salade verte

Plat : Tripes ⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Purée pomme-banane

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Asperges

Plat : Filet de daurade sauce Ducléré (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée de pleurotes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Tarte au citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Samedi

Entrée : Potage poireaux pommes de terre ⁽⁸⁾ / Cœurs de palmier ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Couscous (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme des Gavachs ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Maquereau à la tomate ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Rôti de veau sauce à l'ail (*label Rouge*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Gâteau de semoule ⁽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

