

Menu de la semaine du 4 au 10 mai 2026

REPAS À DOMICILE

Lundi

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Coquillettes bio bolognaise (*fait maison*) (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Banane

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade blé, maïs, avocat (*fait maison*) ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

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

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

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Liégeois café ⁽¹⁾

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Salade de betteraves bio (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

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

Accompagnement : Haricots verts (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare nature ⁽¹⁾ / Flan nappé ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Jeudi

Entrée : Potage aux légumes ⁽⁸⁾ / Saucisson beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Coq au vin (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de patates douces ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tiramisu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Velouté aux champignons ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Plat : Filet de canard aux olives (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Duchesse ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Bleu (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Samedi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Œuf bio au thon (*label AB*) ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Cannelloni (plat garni) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (individuel) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Ananas frais

Dimanche

Entrée : Soupe de fèves ⁽⁸⁾ / Champignon à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de cochon (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes Sarladaises (*fait maison*) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Lacaune ⁽¹⁾ / Millefeuille ⁽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 qualités

