

Menu de la semaine du 15 au 21 juin 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Céleri Rémoulade ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Brandade de morue ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse bio ⁽¹⁾ / Nectarine

Mardi

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Cervelas, Saucisson à l'ail ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Mixed grill

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Six de Savoie ⁽¹⁾ / Purée pomme

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Cake aux crevettes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Plat : Blanquette de dinde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Batônnetts de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ / Madeleine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Jeudi

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre, hareng ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Œufs bio florentine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin d'épinards ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio ⁽¹⁾ / Moelleux aux pêches maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de hoki, sauce citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Poêlée indienne, riz ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Edam ⁽¹⁾ / Abricot

Samedi

Entrée : Potage de patates douces ⁽⁸⁾ / Tarte aux légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

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

Accompagnement : Endives meunière ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Gervita ⁽¹⁾ / Cerises

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽²⁾⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Couscous (plat garni) ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme Savoie ⁽¹⁾ / Baba au rhum ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

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.

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

