

Menu de la semaine du 22 au 28 juin 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pâté Friton ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet Label rouge au jus ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes bio Vichy ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Brugnon

Mardi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Tomates vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Boulette de bœuf bio, sauce Normande ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Purée pommes-pruneaux

Mercredi

Entrée : Mixé de carottes / Potage de carottes ⁽⁸⁾

Plat : Sauté de veau Label rouge aux olives ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche

Jeudi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Salade de chou-fleur bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Rôti de porc Label rouge aux olives ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Haricots beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Pêche

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de Merlu aux petits légumes ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Semoule tradition ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Vache qui rit bio ⁽¹⁾ / Melon

Samedi

Entrée : Potage de poireaux-pommes de terre ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Chipolatas ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Gâteau de riz ⁽¹⁾

Dimanche

Entrée : Potage taillés de légumes ⁽⁸⁾ / Cœurs d'artichaut ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Pavé de saumon à l'oseille ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tagliatelles ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (portion) ⁽¹⁾ / Tarte aux fruits maison ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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

