

Menu de la semaine du 29 juin au 5 juillet 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Soupe de poissons ⁽²⁾⁽³⁾⁴⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ / Saucisse sèche, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁴⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Six de Savoie ⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Saucisse rôtie ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Banane

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾ / Friand fromage ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Escalope panée ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Ratatouille ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tartare ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Nectarine

Jeudi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Rôti de bœuf bio froid, mayonnaise (Stick), Chou-fleur au gratin ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade de pâtes ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Tarte citron ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage aux champignons/ Betteraves bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Plat : Filet meunière ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Pêche

Samedi

Entrée : Potage saint Germain ⁽⁸⁾ / Maquereau au vin blanc ⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Tomate et pomme de terre farcies sauce tomate ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Flan aux œufs ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Galette bretonne ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Dimanche

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pâté en croûte ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Langue de bœuf sauce aux câpres ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes boulangères ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert bio ⁽¹⁾ / Moka au café ⁽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

