

Menu de la semaine du 6 au 12 juillet 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage au potiron ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre - thon ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Cordon bleu ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Cantal ⁽¹⁾ / Purée pomme pêche

Mardi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Betteraves bio, vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet basquaise ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse sucré ⁽¹⁾ / Roulé abricots ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Pastèque

Plat : Filet de colin mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade de riz et cœurs de palmier ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Nectarine

Jeudi

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

Plat : Œufs bio florentine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Yaourt bio ⁽¹⁾ / Tarte aux cerises ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Soupe à l'ail ⁽⁸⁾ / Taboulé ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de lieu noir sauce citron ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées au curry ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Ananas frais

Samedi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Tarte aux 3 fromages ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Côte de porc sauce charcutière ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Blettes au gratin ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Melon

Dimanche

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Saucisson - beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôti ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes röstis ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Roquefort ⁽¹⁾ / Nid d'abeille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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

