



Menu de la semaine du 27 juillet au 2 août 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi (Repas froid)

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Salade choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Filet de colin + mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Salade piémontaise + concombre vinaigrette ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Nectarine

Mardi

Entrée : Velouté de courgettes ⁽⁸⁾/ Betteraves bio ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalpe poulet pané ⁽²⁾⁽⁵⁾

Accompagnement : Haricots verts ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾/ Saucisson beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Plat : Paleron sauce bourguignonne ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Tortis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Banane

Jeudi (Menu végétarien)

Entrée : Gaspacho de tomates maison ⁽⁸⁾ / Tarte oignons ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾

Plat : Poulet Label rouge rôti au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Gratin de brocolis ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Tarte aux pommes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Calamars sauce américaine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Riz basmati ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt aux fruits ⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

Entrée : Potage Saint Germain ⁽⁸⁾ / Sardine au citron ⁽¹⁴⁾

Plat : Merguez ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Paulin ⁽¹⁾ / Ile flottante

Dimanche

Entrée : Soupe aux oignons ⁽⁸⁾ / Champignons à la grecque ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade rôti au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Poêlée légumes anciens ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Bleu (Portion) ⁽¹⁾ / Moelleux au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹¹⁾

(UE) Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

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

La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité

