

Menu de la semaine du 10 au 16 août 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Duo saucisse à l'ail - cervelas ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de volaille sauce Mornay ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Brocolis sautées ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chavroux ⁽¹⁾ / Pêche

Mardi (Menu végétarien)

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Pastèque

Plat : Spaghettis bio carbonara ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel bio ⁽¹⁾/ Raisins noirs

Mercredi

Entrée : Consommé ⁽⁸⁾/ Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Goulash de bœuf ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Carottes Vichy bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit Louis ⁽¹⁾ / Soupe de fruits

Jeudi

Entrée : Gaspacho courgettes curry ⁽⁸⁾

Plat : Mixed grillé mayonnaise ⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade de pâtes + cœurs de palmier ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Comté ⁽¹⁾ / Nectarine

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Haricots verts salade ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Calamars à l'américaine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Riz ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petits suisses ⁽¹⁾ / Abricots

Samedi

Entrée : Soupe de poissons ⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ / Melon jambon beurre ⁽¹⁾

Plat : Saumon sauce à l'oseille ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

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

Fromage/Dessert : Roquefort ⁽¹⁾ / Ile flottante ⁽¹⁾⁽⁴⁾

Dimanche

Entrée : Crème Dubarry ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Salade de perles ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Civet de porc ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée aux pleurotes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Laguiole ⁽¹⁾ / Eclair au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾

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

La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité

