



Menu de la semaine du 17 au 23 août 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/Melon

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

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Banane

Mardi

Entrée : Potage Saint-Germain ⁽⁸⁾/Salade de pomme de terre, Thon ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Omelette bio au fromage ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Duo de courgettes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt fermier ⁽¹⁾ / Brugnon

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes/ Saucisson, beurre ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Paupiettes de dinde ⁽⁸⁾

Accompagnement : Petits pois ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Purée pommes-bananes

Jeudi

Entrée : Potage de patates douces ⁽⁸⁾/ Salade de brocolis ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Paëlla (plat garni) ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Quatre quart ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes/ Pastèque

Plat : Filet de hoki aux petits légumes ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Purée de carottes ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc aux fruits ⁽¹⁾ / Raisins blancs

Samedi

Entrée : Potage de carottes/ Sardines au citron ⁽⁸⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Côtes de porc au jus ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Endives meunières ⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾ / Biscuit (Roulé framboise) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Dimanche

Entrée : Soupe à l'oignon ⁽¹⁾ / Rillettes ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Manchons de canard aux pruneaux ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée de légumes anciens ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Tarte citron ⁽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

La restauration municipale de Castres engagée pour des labels de qualité

