



Menu de la semaine du 24 au 30 août 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Mixé de courgettes/ Brocolis vinaigrette ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet basquaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Macaronis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Pomme

Mardi

Entrée : Mixé de carottes/ Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Emincé de volaille à la crème ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Semoule aux petits légumes ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Babybel ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Mercredi

Entrée : Mixé de haricots verts/ Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de porc aux petits légumes ⁽⁸⁾

Accompagnement : Carottes Vichy ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Petit suisse ⁽¹⁾ / Banane

Jeudi

Entrée : Mixé de potiron + escalope de veau/ Salade de choux fleur ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Langue de bœuf en sauce tomate ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées

Fromage/Dessert : Yaourt brassé ⁽¹⁾ / Madeleine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Mixé d'épinards/ Melon

Plat : Poissons panés citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Tomate provençale ⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Chanteneige ⁽¹⁾ / Nectarine

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

