

Menu de la semaine du 3 au 9 août 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

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

Plat : Sauté de dinde ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Pommes vapeur

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio ⁽¹⁾/ Brugnion

Mardi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾/ Salade de tomates ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Petit salé ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème au chocolat ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹¹⁾/ Plumetis ⁽²⁾⁽⁷⁾

Mercredi

Entrée : Consommé de petits légumes ⁽⁸⁾/ Melon

Plat : Rôti de porc Label rouge et mayonnaise ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Taboulé + Salade Coslow ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Savoie ⁽¹⁾/ Abricots

Jeudi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾/ Salade de pâtes ⁽²⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Poulet Label rouge rôti ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Tomates à la provençale

Fromage/Dessert : Emmental bio (Portion) ⁽¹⁾/ Tarte à la noix de coco ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾/ Pastèque

Plat : Filet de colin sauce hollandaise ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Courgettes sautées Curry ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Camembert ⁽¹⁾/ Pêche

Samedi

Entrée : Potage poireaux Pommes de terre ⁽⁸⁾/ Pastèque

Plat : Quiche lorraine ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Endive au jambon ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Boursin ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Purée pomme banane

Dimanche

Entrée : Potage de carottes/ Jambonneau ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Gigot d'agneau sauce à l'ail ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Flageolets ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Faiselle ⁽¹⁾ / Tarte à l'ananas ⁽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

