



Menus de la semaine du 14 au 20 septembre 2026

REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de haricots verts (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Petit salé (*fait maison*) ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Lentilles bio (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

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

Mardi

Entrée : Potage de haricots verts ⁽⁸⁾ / Tarte fromage bio (*label AB*) ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Raviolis ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Salade verte

Fromage/Dessert : Kiri ⁽¹⁾ / Purée pommes-pruneaux

Mercredi

Entrée : Consommé aux petits légumes ⁽⁸⁾ / Cake poissons crevettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Rôti de bœuf bio au jus (*label AB*) ⁽⁸⁾

Accompagnement : Frites ⁽²⁾⁽⁵⁾

Fromage/Dessert : Gouda ⁽¹⁾ / Pêche

Jeudi

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

Plat : Poulet basquaise (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Purée de céleri ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Crème à la vanille ⁽¹⁾⁽⁴⁾ / Moelleux à l'abricot (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de pommes de terre et harengs ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Plat : Poisson pané citron ⁽²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Trio de légumes bio (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Yaourt brassé bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Melon

Samedi

Entrée : Potage de carottes ⁽⁸⁾ / Croisillons Dubarry ⁽¹⁾⁽²⁾

Plat : Pomme röstie farcie sauce forestière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Saint Moret ⁽¹⁾ / Liégeois aux fruits ⁽¹⁾

Dimanche

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

Plat : Couscous garni (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Accompagnement : Semoule tradition (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Tomme de Gavachs ⁽¹⁾ / Clafoutis aux framboises (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾

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.

