



Menus de la semaine du 7 au 13 septembre 2026 REPAS A DOMICILE

Lundi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Salade de mandarines ⁽¹²⁾

Plat : Spaghettis bio à la carbonara (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Fromage/Dessert : Yaourt bio nature (*label AB*) ⁽¹⁾ / Brugnon

Mardi

Entrée : Potage de potiron ⁽⁸⁾ / Chou-fleur bio salade (*label AB, fait maison*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Omelette bio oignons lardons (*label AB, fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre rissolées

Fromage/Dessert : Samos ⁽¹⁾ / Raisins noirs

Mercredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Pizza (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Sauté de veau Marengo (*label Rouge, fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Duo de carottes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Brie ⁽¹⁾ / Ananas

Jeudi

Entrée : Potage de courgettes ⁽⁸⁾ / Carottes bio râpées (*label AB*) ⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope viennoise ⁽²⁾

Accompagnement : Haricots beurre (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Emmental bio (portion) (*label AB*) ⁽¹⁾ / Tiramisu (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽¹²⁾

Vendredi

Entrée : Potage de légumes ⁽⁸⁾ / Melon

Plat : Filet de colin aux petits légumes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾

Accompagnement : Duo de courgettes (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Fromage blanc bio (*label AB*) ⁽¹⁾ / Crème marron ⁽¹²⁾

Samedi

Entrée : Soupe de poissons ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ / Tarte oignons lardons (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Escalope de porc sauce charcutière (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Poêlée Méridionale (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Fromage/Dessert : Pyrénées (portion) (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Banane

Dimanche

Entrée : Crème d'asperges ⁽¹⁾⁽⁸⁾ / Pâté poivre ⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Plat : Pintade poêlée aux navets (*fait maison*) ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

Accompagnement : Pommes de terre « paillasson » ⁽²⁾

Fromage/Dessert : Laguiole (*label AOP*) ⁽¹⁾ / Tartelette aux fruits (*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.

