VILLE DE
CASTRES

# Menus de la semaine du 2 au 8 novembre 2026
# REPAS A DOMICILE

## Lundi
**Entrée :** Potage de légumes [8] / Betteraves bio *(label AB)* [8][9][12]
**Plat :** Filet de poulet pané [2]
**Accompagnement :** Bâtonnière de légumes *(fait maison)* [1][8]
**Fromage/Dessert :** Yaourt aux fruits [1] / Pomme bio *(label AB)*

## Mardi
**Entrée :** Potage de potiron [8] / Poireaux mimosa [4][8][9][12]
**Plat :** Lasagnes à la bolognaise au bœuf [1][2][8][12]
**Accompagnement :** Salade verte
**Fromage/Dessert :** Camembert bio *(label AB)* [1] / Purée pomme-pêche

## Mercredi
**Entrée :** Soupe à l'oignon [8] / Chou-fleur bio vinaigrette *(label AB, fait maison)* [8][9][12]
**Plat :** Sauté de veau Marengo *(label Rouge, fait maison)* [1][8][12]
**Accompagnement :** Tortis *(fait maison)* [1][8]
**Fromage/Dessert :** Pyrénées (individuel) *(label AOP)* [1] / Poire

## Jeudi
**Entrée :** Potage de légumes [8] / Tomates en salade [8][9][12]
**Plat :** Rôti de porc au jus *(label Rouge)* [1][8][12]
**Accompagnement :** Haricots beurre *(fait maison)* [1][8]
**Fromage/Dessert :** Petit suisse bio *(label AB)* [1] / Cheese cake *(fait maison)* [1][2][4][7][12]

## Vendredi
**Entrée :** Crème d'asperges [1][8] / Tarte aux oignons et lardons *(fait maison)* [1][2][4][8][12]
**Plat :** Calamars à l'américaine *(fait maison)* [1][2][3][8][12][13][14]
**Accompagnement :** Riz aux petits légumes *(fait maison)* [1][8]
**Fromage/Dessert :** Laguiole *(label AOP)* [1] / Banane

## Samedi
**Entrée :** Potage de légumes [8] / Saucisse sèche et beurre [1][8][12]
**Plat :** Rôti de bœuf bio sauce Madère *(label AB, fait maison)* [1][2][8][12]
**Accompagnement :** Gratin dauphinois *(fait maison)* [1][8]
**Fromage/Dessert :** Tartare aux noix [1][7] / Ile flottante [1][2][4]

## Dimanche
**Entrée :** Consommé [8] / Champignons à la grecque [8][9][12]
**Plat :** Pot au feu de poule et ses légumes *(fait maison)* [1][2][8]
**Fromage/Dessert :** Reblochon *(label AOP)* [1] / Amandine aux poires *(fait maison)* [1][2][4][7][12]

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 qualités.*